SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

Anno 151° - Numero 88

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA — Roma - Venerdì, 16 aprile 2010 — SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06-85081

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale**, *pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
2ª Serie speciale: *Comunità europee (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
3ª Serie speciale: *Regioni (pubblicata il sabato)*
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
5ª Serie speciale: *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura per l'inserimento degli atti nella *Gazzetta Ufficiale* telematica, le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica: gazzettaufficiale@giustizia.it, curando che nella nota cartacea di trasmissione siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

SOMMARIO

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

Presidenza del Consiglio dei Ministri

Ministero degli affari esteri

Ministero della giustizia

DECRETO 29 dicembre 2009.

Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale degli Uffici scolastici regionali per la Liguria. *(10A04443)*

DECRETO 29 dicembre 2009.

Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale degli Uffici scolastici regionali per la Lombardia. *(10A04444)*

DECRETO 29 dicembre 2009.

Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale degli Uffici scolastici regionali per le Marche. *(10A04445)*

DECRETO 29 dicembre 2009.

Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale degli Uffici scolastici regionali per il Molise. *(10A04446)*

DECRETO 29 dicembre 2009.

Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale degli Uffici scolastici regionali per il Piemonte. *(10A04447)*

DECRETO 29 dicembre 2009.

Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale degli Uffici scolastici regionali per la Puglia. *(10A04448)*

DECRETO 29 dicembre 2009.

Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale degli Uffici scolastici regionali per la Sardegna. *(10A04449)*

DECRETO 29 dicembre 2009.

Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale degli Uffici scolastici regionali per la Sicilia. *(10A04450)*

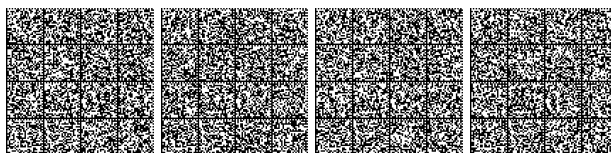
DECRETO 29 dicembre 2009.

Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale degli Uffici scolastici regionali per la Toscana. *(10A04451)*

DECRETO 29 dicembre 2009.

Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale degli Uffici scolastici regionali per l'Umbria. *(10A04452)*

DECRETO 29 dicembre 2009.

Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale degli Uffici scolastici regionali per il Veneto. *(10A04453)*

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

DECRETO 15 marzo 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Kiron Rathnam, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio della professione di guida turistica nell'ambito territoriale di Roma e provincia.

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO
PER LO SVILUPPO E LA COMPETITIVITÀ DEL TURISMO

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400 recante la disciplina dell'attività di Governo e dell'ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300 recante la riforma dell'organizzazione del Governo;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 303 concernente l'ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri;

Visto l'art. 1, comma 19-*bis* del decreto-legge 18 maggio 2006, n. 181, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 luglio 2006, n. 233, così come modificato dall'art. 2, comma 98 del decreto-legge 3 ottobre 2006, n. 262, convertito in legge 24 novembre 2006, n. 286 che ha attribuito al Presidente del Consiglio dei Ministri le funzioni di competenza statale in materia di turismo e che, per l'esercizio di tali funzioni, ha istituito presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri il Dipartimento per lo sviluppo e la competitività del turismo;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 24 agosto 2009, registrato alla Corte dei conti il 17 settembre 2009, con il quale è stato conferito al Cons. Caterina Cittadino l'incarico di capo Dipartimento per lo sviluppo e la competitività del turismo;

Vista la legge 29 marzo 2001 n. 135 recante «Riforma della legislazione nazionale del turismo»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, recante «norme di attuazione del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, a norma dell'art. 1, comma 6, del decreto legislativo n. 286/1998»;

Visto l'art. 49 del predetto decreto del Presidente della Repubblica n. 394/99 che disciplina le procedure di riconoscimento dei titoli professionali abilitanti per l'esercizio di una professione conseguita in un Paese non appartenente all'Unione europea da parte di cittadini non comunitari;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva n. 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, nonché della direttiva 2006/100/CE che adegua determinate direttive sulla libera circolazione delle persone a seguito dell'adesione di Bulgaria e Romania;

Vista l'istanza del della sig.ra Kiron Rathnam, cittadina americana, nata a Madras (India) l'11 aprile 1964, diretta ad ottenere il riconoscimento del titolo di formazione professionale acquisito negli Stati Uniti d'America, ai fini dell'accesso ed esercizio in Roma e provincia della professione di «guida turistica» nella lingua: inglese;

Viste le determinazioni della Conferenza di servizi del 26 gennaio 2010, favorevoli alla concessione del riconoscimento richiesto previo superamento di una misura compensativa consistente in una prova attitudinale orale da effettuarsi presso la Provincia di Roma in quanto la formazione ricevuta dall'interessata riguarda materie sostanzialmente diverse da quelle coperte dal titolo di formazione richiesto per il citato ambito territoriale;

Acquisito agli atti il parere del rappresentante di categoria;

Decreta:

Art. 1.

Alla sig.ra Kiron Rathnam, cittadina americana, nata a Madras (India) l'11 aprile 1964, è riconosciuto il titolo di formazione professionale di cui in premessa, quale titolo abilitante per l'accesso e l'esercizio della professione di guida turistica nell'ambito territoriale di Roma e provincia nella lingua inglese.

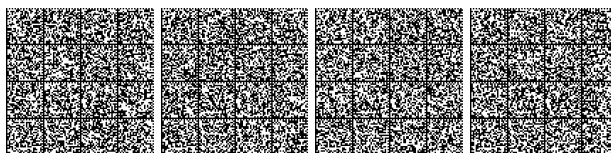
Art. 2.

Il riconoscimento di cui al precedente art. 1 è subordinato al superamento di una prova attitudinale orale, di cui in premessa, secondo le indicazioni individuate nell'allegato *A* che costituisce parte integrante del presente decreto.

In caso di esito non favorevole la prova può essere ripetuta non prima di sei mesi.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 15 marzo 2010

Il Capo del Dipartimento: CITTADINO

ALLEGATO *A*

Il tirocinio di adattamento nell'attività di guida turistica è finalizzato all'acquisizione da parte della sig.ra Kiron Rathnam, cittadina americana, nata a Madras (India) l'11/4/1964, della conoscenza delle opere d'arte, dei monumenti, dei beni archeologici, delle bellezze naturali e delle risorse ambientali comprese nell'ambito di esercizio Roma e provincia.
Tenuto conto che la tirocinante risulta essere un "professionista" già qualificato nel Paese di provenienza" e che è stata accertata la sua conoscenza della lingua inglese, le materie oggetto del tirocinio di adattamento sono così individuate:
STORIA DELL'ARTE E ARCHEOLOGIA: carattere dei vari periodi della storia dell'arte in Italia (età classica, medioevale, moderna e contemporanea). Distinzione dei singoli stili di architettura, dei diversi tipi di monumenti e di opere d'arte. Con riferimento all'ambito di Roma e Provincia: conoscenza particolareggiata dei complessi e delle aree archeologiche, dei monumenti, delle opere di interesse storico-artistico e archeologico, nonché di tutti i musei, delle raccolte e delle opere ivi esposte.
CARATTERE E STORIA DEL TERRITORIO: caratteri naturali e storici del paesaggio laziale, rurale ed urbano. Principali risorse ambientali, economiche e produttive del territorio laziale con la rete regionale delle comunicazioni. Con riferimento all'ambito territoriale di Roma e Provincia: conoscenza delle bellezze naturali, dell'economia locale e delle attività produttive, nonché conoscenza dei principali avvenimenti storici, politici e sociali che hanno influito sull'assetto del territorio.
TRADIZIONI E MANIFESTAZIONI: principali usi e costumi, principali manifestazioni a carattere turistico. Con riferimento all'ambito Roma e Provincia: conoscenza delle tradizioni gastronomiche, dell'artigianato, dei prodotti locali, delle istituzioni culturali e degli eventi culturali.
ITINERARI TURISTICI: conoscenza dei principali itinerari turistici consigliabili, dei servizi pubblici e delle comunicazioni, con riferimento all'ambito territoriale prescelto.
LINGUA ITALIANA: è richiesto l'uso corretto della lingua italiana.

10A04421

DECRETO 15 marzo 2010.

Riconoscimento, al sig. Andrea Guerrini, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio della professione di guida turistica nell'ambito territoriale di Pisa e provincia.

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO

PER LO SVILUPPO E LA COMPETITIVITÀ DEL TURISMO

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400 recante la disciplina dell'attività di Governo e dell'ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300 recante la riforma dell'organizzazione del Governo;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 303 concernente l'ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri;

Visto l'art. 1, comma 19-*bis* del decreto-legge 18 maggio 2006, n. 181, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 luglio 2006, n. 233, così come modificato dall'art. 2, comma 98 del decreto-legge 3 ottobre 2006, n. 262, convertito in legge 24 novembre 2006, n. 286 che ha attribuito al Presidente del Consiglio dei Ministri le funzioni di competenza

statale in materia di turismo e che, per l'esercizio di tali funzioni, ha istituito presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri il Dipartimento per lo sviluppo e la competitività del turismo;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 24 agosto 2009, registrato alla Corte dei conti il 17 settembre 2009, con il quale è stato conferito al Cons. Caterina Cittadino l'incarico di capo Dipartimento per lo sviluppo e la competitività del turismo;

Vista la legge 29 marzo 2001 n. 135 recante «Riforma della legislazione nazionale del turismo»;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva n. 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, nonché della direttiva 2006/100/CE che adegua determinate direttive sulla libera circolazione delle persone a seguito dell'adesione di Bulgaria e Romania;

Vista l'istanza del sig. Andrea Guerrini, cittadino italiano, nato a Pisa il 5 luglio 1971, diretta ad ottenere, ai sensi dell'art. 16 del succitato decreto legislativo, il riconoscimento della formazione professionale acquisita in Svezia, ai fini dell'accesso ed esercizio nell'ambito di Pisa e provincia della professione di «guida turistica» nelle lingue francese e inglese;

Viste le determinazioni della Conferenza di servizi del 26 gennaio 2010, favorevoli alla concessione del riconoscimento richiesto previo superamento di una misura compensativa, da effettuarsi presso la Provincia di Pisa, consistente, a scelta del richiedente, in un tirocinio di adattamento di mesi dodici oppure in una prova attitudinale scritta e orale in quanto la formazione conseguita dal richiedente riguarda materie sostanzialmente diverse da quelle richieste per il citato ambito territoriale;

Acquisito il parere del rappresentante di categoria;

Decreta:

Art. 1.

Al sig. Andrea Guerrini, cittadino italiano, nato a Pisa il 5 luglio 1971, è riconosciuta la formazione professionale di cui in premessa, quale titolo abilitante per l'accesso e l'esercizio della professione di guida turistica nell'ambito territoriale di Pisa e provincia nelle lingue francese e inglese.

Art. 2.

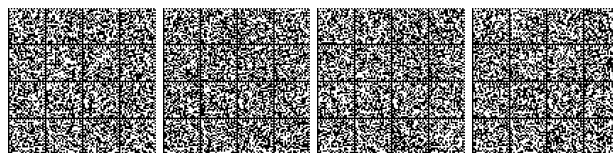
Il riconoscimento di cui al precedente art. 1 è subordinato al compimento di un tirocinio di adattamento di mesi dodici oppure di una prova attitudinale scritta e orale, a scelta del richiedente, di cui in premessa, da svolgersi sulla base delle materie individuate nell'allegato *A* che costituisce parte integrante del presente decreto.

In caso di valutazione finale non favorevole, la misura compensativa può essere ripetuta.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 15 marzo 2010

Il Capo del Dipartimento: CITTADINO

ALLEGATO *A*

Il contenuto del programma di che trattasi – tirocinio di adattamento o prova attitudinale (esame scritto e orale) – finalizzato all'esercizio dell'attività professionale di guida turistica, consiste nell'acquisizione, da parte del sig. Andrea Guerrini, nato a Pisa il 5 luglio 1971 della conoscenza delle opere d'arte, dei monumenti, dei beni archeologici, delle bellezze naturali e delle risorse ambientali comprese nell'ambito di esercizio di Pisa e provincia.
Tenuto conto che il richiedente risulta essere un "professionista" già qualificato nel Paese di provenienza e che è stata accertata la sua conoscenza delle lingue francese e inglese, le materie oggetto della misura compensativa sono così individuate:
Contenuti di base

- archeologia (arte etrusca, arte romana, carattere e storia della ricerca archeologica, principali siti archeologici);
- storia dell'arte (caratteri e stili architettonici e storico artistici in Italia: il romanico, il gotico, il rinascimento, il neoclassico, il liberty, il 900 in architettura; distinzione dei singoli stili di architettura, dei diversi tipi di monumenti e di opere d'arte; evoluzione della pittura dalle origini a oggi; evoluzione della scultura dalle origini ad oggi; evoluzione delle arti minori);
- aspetti eco-gastronomici regionali e artigianali (tradizioni culinarie toscane; i vini toscani; percorsi eno-gastronomici; offerta di ristorazione; aspetti dell'artigianato toscano);
- organizzazione del turismo e mercati turistici (mercato turistico: domanda e offerta turistiche: caratteristiche specifiche; flussi turistici; offerta ricettiva; offerta dei viaggi: agenzie di viaggio (art. 82 L.R. 42/2000), tour operators e travel agents; tipologie di prodotti e servizi: servizi tipici delle imprese tour operators; il viaggio; classificazione tipologica dei viaggi: viaggi organizzati, su domanda, incentive, prodotti incoming, tours; educational tours; prenotazioni: sistemi tradizionali e reti telematiche; servizi di accoglienza, servizi di accesso, servizi accessori, servizi di trasporto);
- marketing turistico (marketing pubblico; marketing integrato; marketing aziendale; marketing mix; promozione di un'area)
- legislazione turistica regionale, nazionale e comunitaria (normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente in campo turistico);

Contenuti tecnico-professionali l'ambito territoriale

- caratteri e storia dell'ambito territoriale (eventi storici più importanti della Toscana; eventi storici rilevanti dell'ambito territoriale e suo rapporto con la Toscana: toponomastica);
- elementi di archeologia dell'ambito territoriale (archeologia etrusca sul territorio; archeologia romana sul territorio; siti archeologici sul territorio; musei archeologici del territorio: fruibilità e disposizione opere);
- rete museale e tecniche di prenotazione (museo sul territorio; i musei comunali; i musei statali; le collezioni private; tecniche di prenotazione classiche e informatizzate; musei del territorio in rete; parchi e aree naturali protette: risorse termali);
- elementi di storia dell'arte dell'ambito territoriale (collegamenti tra tradizione ed arte; architettura religiosa e civile sul territorio; pittura sul territorio; scultura sul territorio; arti minori; siti museali: fruibilità e disposizione opere)(ore di lezione n. 125);
- tradizioni e manifestazioni del territorio (folklore sul territorio; offerta culturale sul territorio: teatri, biblioteche, festivals, ecc.; principali feste tradizionali religiose; principali sagre eno-gastronomiche);
- metodologie e tecniche didattiche di organizzazione di percorsi turistici sul territorio e conduzione dei gruppi (determinazione tipologica degli itinerari; itinerari turistici classici; itinerari tematici: archeologici, sportivi, naturalistici, a cavallo, termali, eno-gastronomici, artistici; itinerari didattici; tecniche di redazione di un itinerario; fattore tempo; fattore spazio;

risorse; cartografia; servizi; principali itinerari turistici della Provincia; gestione del gruppo durante le varie tipologie di itinerari)

Il tirocinio di adattamento avverrà sotto la responsabilità di un professionista, in possesso di autorizzazione all'esercizio della professione di guida turistica per l'ambito territoriale indicato che curerà l'apprendimento da parte del richiedente delle conoscenze di cui sopra, avvalendosi dei metodi ritenuti più idonei.

Il professionista responsabile comunica alla Provincia la propria disponibilità ad assumere la responsabilità del tirocinio, nonché le proprie generalità, gli estremi dell'autorizzazione all'esercizio della professione e la data di inizio del tirocinio.

Il tirocinio è oggetto di valutazione finale da parte della Provincia.

A tale scopo il professionista responsabile del tirocinio di 12 mesi trasmetterà alla Provincia una relazione conclusiva nella quale dovranno essere illustrati i metodi formativi utilizzati e i risultati conseguiti dal richiedente a conforto della valutazione finale sulla idoneità del medesimo allo svolgimento professionale dell'attività nell'ambito di Pisa e provincia.

In caso di valutazione finale non favorevole il tirocinio può essere ripetuto o prolungato.

In caso di valutazione non favorevole la prova può essere ripetuta non prima di sei mesi.

Qualora la misura compensativa svolta sia stata effettuata con esito positivo, la Provincia rilascerà al richiedente un attestato di idoneità all'esercizio della professione.

Per tutto il periodo di svolgimento del tirocinio il richiedente è tenuto al rispetto delle norme regionali.

10A04422

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI

DECRETO 23 marzo 2010.

Modifica dei decreti ministeriali 30 dicembre 1978, n. 4668-*bis*, 12 maggio 1982, n. 1681-*bis*, 19 giugno 1989, n. 3211-*bis*, che regolano il rilascio dei passaporti diplomatici e di servizio.

IL MINISTRO DEGLI AFFARI ESTERI

Visto il decreto del Ministro degli affari esteri di concerto con i Ministri dell'interno, dell'economia e delle finanze e del lavoro e politiche sociali del 1° febbraio 1999, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 39 del 1999, concernente disposizioni in materia di ingresso e soggiorno dei cittadini somali in Italia;

Visto il decreto legislativo n. 286 del 25 luglio 1998 e successive modificazioni (Testo Unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero);

Vista la convenzione di applicazione dell'accordo di Schengen del 14 giugno 1985, ratificata con legge 30 settembre 1993, n. 388, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 232 del 2 ottobre 1993;

Considerato che dal 1° febbraio 2007 il Governo somalo, nel quadro della sua azione di consolidamento delle istituzioni e per assicurare la normale mobilità dei cittadini somali all'estero, ha introdotto nuovi passaporti con caratteristiche tecniche rispondenti alle raccomandazioni dell'Unione europea;

Decreta:

Art. 1.

Sono riconosciuti, per l'ingresso in Italia, i nuovi passaporti rilasciati dal Governo della Repubblica somala a partire dal 1° febbraio 2007 in una delle seguenti quattro tipologie: passaporto ordinario; passaporto diplomatico; passaporto di servizio; documento di viaggio.

Art. 2.

1. Ai sensi dell'art. 1, comma 2, del decreto del Ministro degli affari esteri di concerto con i Ministri dell'interno, dell'economia e delle finanze e del lavoro e politiche sociali del 1° febbraio 1999 restano privi di validità, per l'ingresso in Italia, tutti i passaporti o altri documenti di viaggio somali rilasciati o rinnovati dopo il 31 gennaio 1991 e fino al 31 gennaio 2007.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 marzo 2010

Il Ministro: FRATTINI

10A04584

MINISTERO DELLA GIUSTIZIA

DECRETO 30 marzo 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Tarazona Domenech Carla, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di ingegnere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA GIUSTIZIA CIVILE

Visti gli articoli 1 e 8 della legge 29 dicembre 1990 n. 428, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione europea;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206 di attuazione della direttiva n. 2005/36/CE del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 giugno 2001, n. 328 contenente «Modifiche ed integrazioni della disciplina dei requisiti per l'ammissione all'esame di Stato e delle relative prove per l'esercizio di talune professioni, nonché della disciplina dei relativi ordinamenti»;

Vista l'istanza della sig.ra Tarazona Domenech Carla, nata l'11 gennaio 1975 a Valenza (Spagna), cittadina spagnola, diretta ad ottenere, ai sensi dell'art. 16 del decreto legislativo n. 206/2007, il riconoscimento del proprio titolo accademico professionale di «Ingeniera agronoma» rilasciato dal «Consejo de Colegios oficiales de ingenieros agronomos» nel luglio 2008, ai fini dell'accesso all'albo degli ingegneri - sezione A settore industriale e l'esercizio in Italia della omonima professione;

Considerato che ha conseguito il diploma di laurea di sei anni in «Ingeniera agronoma» presso la «Universidad Politecnica de Valencia» nell'ottobre 2001;

Viste le determinazioni della Conferenza di servizi nella seduta del 4 dicembre 2009;

Considerato il conforme parere del rappresentante del consiglio nazionale di categoria nella seduta sopra indicata;

Rilevato che vi sono differenze tra la formazione accademico-professionale richiesta in Italia per l'esercizio della professione di ingegnere - sezione A settore industriale e quella di cui è in possesso l'istante, per cui appare necessario applicare le misure compensative;

Visto l'art. 22, n. 1 del decreto legislativo n. 206/2007;

Decreta:

Art. 1.

Alla sig.ra Tarazona Domenech Carla, nata l'11 gennaio 1975 a Valenza (Spagna), cittadina spagnola, è riconosciuto il titolo professionale di «Ingeniera agronoma» quale titolo valido per l'iscrizione all'albo degli «ingegneri» sezione A - settore industriale e l'esercizio della professione in Italia.

Art. 2.

Il riconoscimento di cui al precedente articolo è subordinato, a scelta della richiedente, al superamento di una prova attitudinale oppure al compimento di un tirocinio di adattamento, per un periodo di mesi otto; le modalità di svolgimento dell'una o dell'altro sono indicate nell'allegato *A*, che costituisce parte integrante del presente decreto.

Art. 3.

La prova attitudinale, ove oggetto di scelta della richiedente, verterà sulle seguenti materie scritte e orali: 1) costruzione di macchine, 2) tecnologia meccanica.

Roma, 30 marzo 2010

Il direttore generale: SARAGNANO

ALLEGATO *A*

a) Prova attitudinale: il candidato, per essere ammesso a sostenere la prova attitudinale, dovrà presentare al Consiglio nazionale domanda in carta legale, allegando la copia autenticata del presente decreto. La commissione, istituita presso il Consiglio nazionale, si riunisce su convocazione del presidente per lo svolgimento delle prove di esame, fissandone il calendario. Della convocazione della commissione e del calendario fissato per le prove è data immediata notizia all'interessato, al recapito da questi indicato nella domanda.

La prova attitudinale, volta ad accertare la conoscenza delle materie indicate nel testo del decreto, si compone di un esame scritto ed un esame orale da svolgersi in lingua italiana.

L'esame scritto consiste nella redazione di progetti integrati assistiti da relazioni tecniche concernenti le materie individuate nel precedente art. 3.

L'esame orale consiste nella discussione di brevi questioni tecniche vertenti sulle materie indicate nel precedente art. 3, ed altresì sulle conoscenze di ordinamento e deontologia professionale del candidato. Il candidato potrà accedere all'esame orale solo se abbia superato, con successo, quello scritto.

La commissione rilascia all'interessato certificazione dell'avvenuto superamento dell'esame, al fine dell'iscrizione all'albo degli ingegneri - sezione A settore industriale.

b) Tirocinio di adattamento: ove oggetto di scelta del richiedente, è diretto ad ampliare ed approfondire le conoscenze di base, specialistiche e professionali relative alla materia di cui al precedente art. 2. Il richiedente presenterà al Consiglio nazionale domanda in carta legale allegando la copia autenticata del presente provvedimento, nonché

la dichiarazione di disponibilità dell'ingegnere tutor. Detto tirocinio si svolgerà presso un ingegnere, scelto dall'istante tra i professionisti che esercitino nel luogo di residenza del richiedente e che abbiano un'anzianità di iscrizione all'albo professionale di almeno cinque anni. Il Consiglio nazionale vigilerà sull'effettivo svolgimento del tirocinio, a mezzo del presidente dell'ordine provinciale.

10A04455

PROVVEDIMENTO 16 marzo 2010.

Modifica dei PP.D.G. 18 maggio 2007, 5 maggio 2008, 4 novembre 2008, 12 febbraio 2009, 14 gennaio 2010 di iscrizione nel registro degli organismi deputati a gestire tentativi di conciliazione della società «Concilia S.r.l.», in Roma.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA GIUSTIZIA CIVILE

Visto il decreto legislativo 17 gennaio 2003 n 5;

Visti i regolamenti adottati con i decreti ministeriali numeri 222 e 223 del 23 luglio 2004;

Visto in particolare l'art. 3 comma 2, del decreto ministeriale 23 luglio 2004, n. 222, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 197, del 23 agosto 2004, nel quale si designa il direttore generale della Giustizia civile quale responsabile del registro degli organismi deputati a gestire i tentativi di conciliazione a norma dell'art. 38 del decreto legislativo 17 gennaio 2003 n. 5;

Visto il decreto dirigenziale 24 luglio 2006, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 35, del 12 febbraio 2007, con il quale sono stati approvati i requisiti per l'iscrizione al registro degli organismi deputati a gestire i tentativi di conciliazione a norma dell'art. 5 comma 1 del decreto ministeriale 23 luglio 2004, n. 222;

Visti il PP.DG. 18 maggio 2007 , 5 maggio 2008, 4 novembre 2008, 12 febbraio 2009 e 14 gennaio 2010 con i quali la società «Concilia s.r.l.», sita in Roma, via Archimede n. 191, C.F. e p.iva n. 02825340546, è stata iscritta al n.8 del registro degli organismi deputati a gestire tentativi di conciliazione a norma dell'art 38 del decreto legislativo 17 gennaio 2003, n. 5;

Vista l'istanza 18 gennaio 2010 prot. DAG 20 gennaio 2010 n. 8859.E con la quale il rag. Angelo Bruni, nato a Viterbo il 15 agosto 1942, in qualità di legale rappresentante della società «Concilia s.r.l.», ha chiesto l'inserimento di una ulteriore sede secondaria, sita in Cagliari, via Antioco Loru n. 15;

Considerato che occorre procedere al continuo aggiornamento delle vicende modificative, comunicate ai sensi dell'art. 8, comma 1, del decreto ministeriale n. 222/2004;

Dispone

la modifica dei PP.DG. 18 maggio 2007 , 5 maggio 2008, 4 novembre 2008, 12 febbraio 2009 e 14 gennaio 2010 d'iscrizione nel registro degli organismi deputati a gestire tentativi di conciliazione a norma dell'art 38 del decreto legislativo 17 gennaio 2003 n. 5, della società «Concilia s.r.l.», sita in Roma, Via Archimede n. 191, C.F. e p.iva 02825340546, limitatamente all'elenco delle sedi secondarie.

Dal 18 gennaio 2010, data della comunicazione, l'elenco delle sedi secondarie deve intendersi ampliato di una ulteriore unità: Cagliari, via Antioco Loru n. 15.

Resta ferma l'iscrizione al n. 8 del registro degli organismi di conciliazione con le annotazioni previste dall'art. 3 comma 4 del decreto ministeriale n. 222/2004.

L'organismo iscritto è obbligato a comunicare immediatamente tutte le vicende modificative dei requisiti, dei dati e degli elenchi comunicati ai fini dell'iscrizione.

Il responsabile del registro si riserva di verificare il mantenimento dei requisiti nonché l'attuazione degli impegni assunti.

Roma, 16 marzo 2010

Il direttore generale: SARAGNANO

10A04588

PROVVEDIMENTO 16 marzo 2010.

Iscrizione nel registro degli organismi deputati a gestire tentativi di conciliazione dell'organismo non autonomo costituito dalla C.C.I.A.A. di Bolzano, denominato «Servizio di conciliazione».

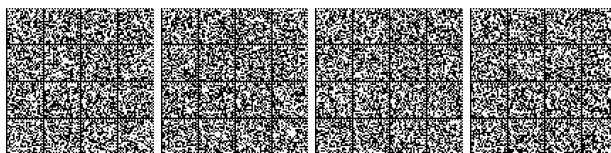
IL DIRETTORE GENERALE
DELLA GIUSTIZIA CIVILE

Visto il decreto legislativo 17 gennaio 2003 n 5;

Visti i regolamenti adottati con i decreto ministeriale numeri 222 e 223 del 23 luglio 2004;

Visto in particolare l'art. 3 comma 2 del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222 pubblicato sulla *G.U.* n. 197 del 23 agosto 2004 nel quale si designa il direttore generale della giustizia civile quale responsabile del registro degli organismi deputati a gestire i tentativi di conciliazione a norma dell'art 38 del decreto legislativo 17 gennaio 2003 n. 5;

Visto il decreto dirigenziale 24 luglio 2006 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 35 del 12 febbraio 2007 con il quale sono stati approvati i requisiti per l'iscrizione al registro degli organismi deputati a gestire i tentativi di conciliazione a norma dell'art. 5 comma 1 del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222;

Vista l'istanza del 21 dicembre 2009 prot. m. dg DAG 5 gennaio 2010 n. 908.E, integrata l'11 marzo 2010 prot. m. dg DAG 38587.E, con la quale il dott. Ebner Michael, nato a Bolzano il 20 settembre 1952, in qualità di legale rappresentante della Camera di Commercio I.A.A. di Bolzano, con sede legale in Bolzano via Alto Adige n. 60, C.F.80000670218 e P.IVA 00376420212, ha chiesto l'iscrizione del «Servizio di conciliazione», organismo non autonomo costituito coerentemente e in accordo della legge statale 29 dicembre 1993 n. 580, nell'ambito della stessa Camera di commercio, per le finalità relative alla conciliazione stragiudiziale ai sensi degli articoli 38, 39 e 40 del decreto legislativo 17 gennaio 2003, n. 5;

Considerato che i requisiti posseduti dal «Servizio di conciliazione», organismo non autonomo della C.C.I.A.A. di Bolzano, risultano conformi a quanto previsto dal decreto dirigenziale 24 luglio 2006;

Verificate in particolare:

la sussistenza dei requisiti di onorabilità dei rappresentanti , amministratori e soci;

le sussistenza dei requisiti delle persone assegnate a compiti di segreteria;

la sussistenza per i conciliatori dei requisiti previsti nell'art. 4, comma 4, lett. *a)* e *b)* del citato decreto ministeriale n. 222/2004;

la conformità della polizza assicurativa richiesta ai sensi dell'art. 4 comma 3 lett. *b)* del citato decreto ministeriale n. 222/2004;

la conformità del regolamento di procedura di conciliazione ai sensi dell'art. 4 comma 3, lett. *e)* del citato decreto ministeriale n. 222/2004;

la conformità della tabella delle indennità ai criteri stabiliti nell'art. 3 del decreto ministeriale n. 223/2004;

Dispone

l'iscrizione nel registro degli organismi deputati a gestire tentativi di conciliazione a norma dell'art 38 del decreto legislativo 17 gennaio 2003 n. 5, dell'organismo non autonomo costituito dalla Camera di Commercio I.A.A. di Bolzano, con sede legale in sede legale in Bolzano, via Alto Adige n. 60, C.F.80000670218 e p.iva n. 00376420212, denominato «Servizio di conciliazione», ed approva la tabella delle indennità allegata alla domanda.

L'organismo viene iscritto, dalla data del presente provvedimento, al n. 75 del registro degli organismi di conciliazione con le annotazioni previste dall'art. 3 comma 4 del decreto ministeriale n. 222/2004.

L'organismo iscritto è obbligato a comunicare immediatamente tutte le vicende modificative dei requisiti, dei dati e degli elenchi comunicati ai fini dell'iscrizione.

Il Responsabile del registro si riserva di verificare il mantenimento dei requisiti nonché l'attuazione degli impegni assunti.

Roma, 16 marzo 2010

Il direttore generale: SARAGNANO

10A04589

PROVVEDIMENTO 17 marzo 2010.

Modifica dei PP.D.G. 15 febbraio 2008 e 9 febbraio 2009 di iscrizione nel registro degli organismi deputati a gestire tentativi di conciliazione della società «Servizio di conciliazione della camera di commercio I.A.A. di Crotone, organismo non autonomo costituito dalla camera di commercio I.A.A. di Crotone».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA GIUSTIZIA CIVILE

Visto il decreto legislativo 17 gennaio 2003 n 5;

Visti i regolamenti adottati con i decreti ministeriali nn. 222 e 223 del 23 luglio 2004;

Visto in particolare l'art. 3 comma 2 del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 197 del 23 agosto 2004 nel quale si designa il direttore generale della giustizia civile quale responsabile del registro degli organismi deputati a gestire i tentativi di conciliazione a norma dell'art 38 del decreto legislativo 17 gennaio 2003 n. 5;

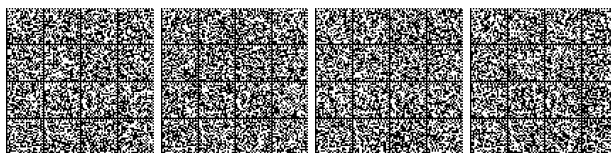
Visto il decreto dirigenziale 24 luglio 2006 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 35 del 12 febbraio 2007 con il quale sono stati approvati i requisiti per l'iscrizione al registro degli organismi deputati a gestire i tentativi di conciliazione a norma dell'art. 5, comma 1 del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222;

Visti i PP.DG 15/2/2008 e 9/02/2009 d'iscrizione al n. 25 del registro degli organismi deputati a gestire tentativi di conciliazione a norma dell'art 38 del decreto legislativo 17/01/2003 n. 5, dell'organismo non autonomo costituito dalla Camera di Commercio I.A.A. di Crotone, con sede legale in Crotone, Piazza Castello n. 20, C.F. 91008680794 e P.I. 02066860798, denominato «Servizio di conciliazione della Camera di Commercio I.A.A. di Crotone»;

Vista l'istanza del 22 dicembre 2009 prot. m. dg DAG 14 gennaio 2010 n. 5664.E con la quale il sig. Roberto Fortunato Salerno, nato a Crotone il 7 giugno1960, in qualità di legale rappresentante della Camera di Commercio I.A.A. di Crotone, ha chiesto l'inserimento di due ulteriori conciliatori (in via non esclusiva);

Considerato che ai sensi dell'art. 1, lett. *e)* del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222 il conciliatore è la persona fisica che individualmente o collegialmente svolge la prestazione del servizio di conciliazione;

che ai sensi dell'art. 4, comma 3, lett. f) del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222 il conciliatore deve dichiarare la disponibilità a svolgere le funzioni di conciliazione per l'organismo che avanza l'istanza di iscrizione al registro;

che ai sensi dell'art. 6, comma 1 del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222 l'organismo di conciliazione richiedente è tenuto ad allegare alla domanda d'iscrizione l'elenco dei conciliatori che si dichiarano disponibili allo svolgimento del servizio;

Verificata la sussistenza dei requisiti previsti nell'art. 4 comma 4 lett. *a)* e *b)* del citato decreto ministeriale n. 222/2004 per i conciliatori:

dott. Dell'Aquila Luigi, nato a Cirò (Crotone) il 18 maggio 1953,

avv. Mazza Marianna, nata a Catanzaro l'11 maggio 1976;

Dispone

la modifica dei PP.DG. 15 febbraio 2008 e 9 febbraio 2009 d'iscrizione nel registro degli organismi deputati a gestire tentativi di conciliazione a norma dell'art 38 del decreto legislativo 17 gennaio 2003 n. 5 del «Servizio di Conciliazione della Camera di Commercio I.A.A. di Crotone», organismo non autonomo costituito dalla Camera di Commercio I.A.A. di Crotone, con sede legale in Crotone (KR), Piazza Castello n. 20, C.F. 91008680794 e P.I. 02066860798, limitatamente al numero dei conciliatori .

Dalla data del presente provvedimento l'elenco dei conciliatori previsto dall'art. 3 comma 4 lett. *a)* i e *b)* i del D.M. 23 luglio 2004 n. 222 deve intendersi ampliato di due ulteriori unità: dott. Dell'Aquila Luigi, nato a Cirò (Crotone) il 18 maggio 1953, avv. Mazza Marianna, nata a Catanzaro l'11 maggio 1976.

Resta ferma l'iscrizione al n. 25 del registro degli organismi di conciliazione con le annotazioni previste dall'art. 3 comma 4 del decreto ministeriale n. 222/2004.

L'organismo iscritto è obbligato a comunicare immediatamente tutte le vicende modificative dei requisiti, dei dati e degli elenchi comunicati ai fini dell'iscrizione.

Il Responsabile del registro si riserva di verificare il mantenimento dei requisiti nonché l'attuazione degli impegni assunti.

Roma, 17 marzo 2010

Il direttore generale: SARAGNANO

10A04590

PROVVEDIMENTO 17 marzo 2010.

Iscrizione nel registro degli organismi deputati a gestire tentativi di conciliazione dell'organismo non autonomo costituito dalla camera di commercio I.A.A. di Messina, denominato «Camera di conciliazione della camera di commercio I.A.A. di Messina».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA GIUSTIZIA CIVILE

Visto il decreto legislativo 17 gennaio 2003 n 5;

Visti i regolamenti adottati con i decreti ministeriali numeri 222 e 223 del 23 luglio 2004;

Visto in particolare l'art. 3 comma 2 del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 197 del 23 agosto 2004 nel quale si designa il Direttore Generale della Giustizia Civile quale responsabile del registro degli organismi deputati a gestire i tentativi di conciliazione a norma dell'art 38 del decreto legislativo 17 gennaio 2003 n. 5;

Visto il Decreto Dirigenziale 24 luglio 2006 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 35 del 12 febbraio 2007 con il quale sono stati approvati i requisiti per l'iscrizione al registro degli organismi deputati a gestire i tentativi di conciliazione a norma dell'art. 5 comma 1 del decreto ministeriale 23 luglio 2004 n. 222;

Vista l'istanza del 15 dicembre 2009 prot. m. dg DAG 28 dicembre 2009 n. 160792.E, integrata il 15 marzo 2010 prot. m. dg. DAG 16 marzo 2010 n. 39425.E, con la quale il dott. Messina Antonino, nato a Capo d'Orlando (Messina) il 2 marzo 1934, in qualità di legale rappresentante della Camera di Commercio I.A.A. di Messina, con sede legale in Messina, Piazza Cavallotti n. 3, CF 80003470830 e P.IVA 00753600832, ha chiesto l'iscrizione della «Camera di conciliazione della Camera di commercio I.A.A. di Messina», organismo non autonomo costituito ai sensi dell'art.2 della legge 29/12/1993 n. 580, nell'ambito della stessa Camera di Commercio, per le finalità relative alla conciliazione stragiudiziale ai sensi degli articoli 38, 39 e 40 del decreto legislativo 17 gennaio 2003, n. 5;

Considerato che i requisiti posseduti dal «Camera di conciliazione della Camera di commercio I.A.A. di Messina», organismo non autonomo della C.C.I.A.A. di Messina, risultano conformi a quanto previsto dal decreto dirigenziale 24 luglio 2006;

Verificate in particolare:

la sussistenza dei requisiti di onorabilità dei rappresentanti , amministratori e soci;

le sussistenza dei requisiti delle persone assegnate a compiti di segreteria;

la sussistenza per i conciliatori dei requisiti previsti nell'art. 4 comma 4 lett. *a)* e *b)* del citato decreto ministeriale n. 222/2004;

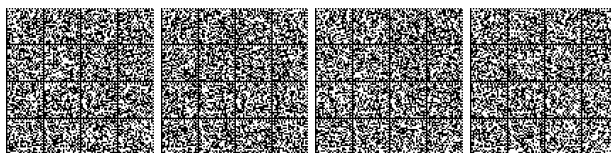
la conformità della polizza assicurativa richiesta ai sensi dell'art. 4 comma 3 lett. *b)* del citato decreto ministeriale n. 222/2004;

la conformità del regolamento di procedura di conciliazione ai sensi dell'art. 4 comma 3 lett. *e)* del citato decreto ministeriale n. 222/2004;

la conformità della tabella delle indennità ai criteri stabiliti nell'art. 3 del decreto ministeriale n. 223/2004;

Dispone

l'iscrizione nel registro degli organismi deputati a gestire tentativi di conciliazione a norma dell'art 38 del decreto legislativo 17/01/2003 n. 5, dell'organismo non autonomo costituito Camera di Commercio I.A.A. di Messina, con sede legale in Messina, Piazza Cavallotti n. 3, CF 80003470830 e P.IVA 00753600832, denominato «Camera di conciliazione della Camera di commercio I.A.A. di Messina», ed approva la tabella delle indennità allegata alla domanda.

L'organismo viene iscritto, dalla data del presente provvedimento, al n. 76 del registro degli organismi di conciliazione con le annotazioni previste dall'art. 3 comma 4 del D.M. 222/2004.

L'organismo iscritto è obbligato a comunicare immediatamente tutte le vicende modificative dei requisiti, dei dati e degli elenchi comunicati ai fini dell'iscrizione.

Il Responsabile del registro si riserva di verificare il mantenimento dei requisiti nonché l'attuazione degli impegni assunti.

Roma, 17 marzo 2010

Il direttore generale: SARAGNANO

10A04591

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 22 marzo 2010.

Chiusura di talune lotterie ad estrazione istantanea.

IL DIRETTORE GENERALE
DELL'AMMINISTRAZIONE AUTONOMA DEI MONOPOLI DI STATO

Visto il Regolamento generale delle lotterie nazionali approvato con decreto del Presidente della Repubblica 20 novembre 1948, n.1677 e successive modificazioni;

Visto l'art. 6 della legge 26 marzo 1990 n. 62 che autorizza il Ministro delle finanze ad istituire le lotterie nazionali ad estrazione istantanea;

Visto il Regolamento delle lotterie nazionali ad estrazione istantanea adottato con decreto del Ministro delle finanze in data 12 febbraio 1991, n.183;

Visto l'art.11 commi 2 e 3 del decreto-legge 30 dicembre 1993, n.557, convertito nella legge 26 febbraio 1994, n. 133;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n.165;

Vista la Convenzione in data 14 ottobre 2003 con la quale l'Amministrazione Autonoma dei Monopoli di Stato ha affidato al R.T.I. Lottomatica ed altri (Consorzio Lotterie Nazionali) la concessione per la gestione anche automatizzata delle lotterie ad estrazione istantanea;

Visto il decreto direttoriale del 28 maggio 2004 di indizione della lotteria ad estrazione istantanea «Un, due, tris» (*Gazzetta Ufficiale* n. 137 del 14 giugno 2004);

Visto il decreto direttoriale del 15 novembre 2004 di indizione della lotteria ad estrazione istantanea «Stella Stellina» (*Gazzetta Ufficiale* n. 295 del 17 dicembre 2004);

Visto il decreto direttoriale del 29 aprile 2005 di indizione della lotteria ad estrazione istantanea «Fai Scopa» (*Gazzetta Ufficiale* n. 130 del 7 giugno 2005);

Visto il decreto direttoriale del 29 novembre 2005 di indizione della lotteria ad estrazione istantanea Tuffati nell'oro» (*Gazzetta Ufficiale* n. 58 del 10 marzo 2006);

Visto il decreto direttoriale del 12 dicembre 2006 di indizione della lotteria ad estrazione istantanea «Montagna d'oro» (*Gazzetta Ufficiale* n. 5 dell'8 gennaio 2007);

Visto il decreto direttoriale del 28 agosto 2006 di indizione della lotteria ad estrazione istantanea «Milioni di milioni» (*Gazzetta Ufficiale* n. 215 del 15 settembre 2006);

Vista la proposta del concessionario Consorzio Lotterie Nazionali che, ha richiesto la cessazione delle succitate lotterie;

Decreta:

Art. 1.

Si dispone la chiusura delle seguenti lotterie ad estrazione istantanea:

Un, due, tris;

Stella Stellina;

Fai scopa!;

Tuffati nell'oro;

Montagna d'oro;

Milioni di milioni.

Art. 2.

I possessori dei biglietti vincenti i premi fissati nei decreti di indizione di cui alle premesse, per ottenere il pagamento dovranno avanzare richiesta con le modalità indicate nei decreti di indizione medesimi e sul retro dei biglietti, a pena di decadenza, entro quarantacinque giorni decorrenti dalla data di pubblicazione del presente provvedimento nella *Gazzetta Ufficiale*.

Roma, 22 marzo 2010

Il direttore generale: FERRARA

10A04476

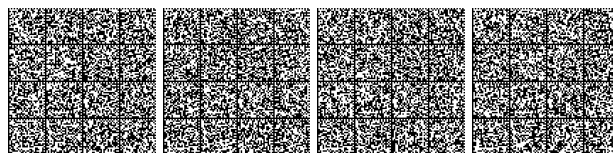
DECRETO 30 marzo 2010.

Disposizioni per il contrasto alle frodi fiscali IVA internazionali e nazionali.

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA
E DELLE FINANZE

Visto il decreto-legge 25 marzo 2010, n. 40, recante disposizioni tributarie e finanziarie urgenti in materia di contrasto alle frodi fiscali internazionali e nazionali operate, tra l'altro, nella forma dei così detti «caroselli» e «cartiere», di potenziamento e razionalizzazione della riscossione tributaria anche in adeguamento alla normativa comunitaria, di destinazione dei gettiti recuperati al finanziamento di un fondo per incentivi e sostegno della domanda in particolari settori;

Visto, in particolare, l'art. 1, comma 1, di tale decreto, il quale prevede che i soggetti passivi all'imposta sul valore aggiunto comunicano telematicamente all'Agenzia delle entrate, secondo modalità e termini definiti con decreto del Ministro dell'economia e delle finanze, tutte le cessioni di beni e le prestazioni di servizi effettuate e ri-

cevute, registrate o soggette a registrazione, nei confronti di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio in Paesi così detti black list di cui al decreto del Ministro delle finanze 4 maggio 1999, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 10 maggio 1999, n. 107, e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 21 novembre 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 23 novembre 2001, n. 273;

Visti altresì, in particolare, i decreti 4 maggio 1999, recante «Individuazione di stati e territori aventi un regime fiscale privilegiato», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 107 del 10 maggio 1999, nonché 21 novembre 2001, recante «Individuazione degli stati o territori a regime fiscale privilegiato di cui all'art. 127-*bis*, comma 4, del testo unico delle imposte sui redditi (cd. "black list")» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 273 del 23 novembre 2001;

Decreta:

Art. 1.

Soggetti obbligati

1. I soggetti passivi dell'imposta sul valore aggiunto comunicano all'Agenzia delle entrate i dati relativi alle operazioni seguenti, effettuate nei confronti di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio negli Stati o territori individuati dal decreto del Ministro delle finanze 4 maggio 1999, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 107 del 10 maggio 1999, e dal decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 21 novembre 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 273 del 23 novembre 2001:

a) cessioni di beni;

b) prestazioni di servizi rese;

c) acquisti di beni;

d) prestazioni di servizi ricevute.

2. I dati di cui al comma 1 sono comunicati tramite apposito modello che, con le relative istruzioni per la compilazione, è approvato con provvedimento del direttore dell'Agenzia delle entrate entro sessanta giorni dall'emanazione del presente decreto.

Art. 2.

Periodo di riferimento della comunicazione

1. Il modello di comunicazione è presentato con riferimento:

a) a periodi trimestrali, per i soggetti che hanno realizzato, nei quattro trimestri precedenti e per ciascuna categoria di operazioni, un ammontare totale trimestrale non superiore a 50.000 euro;

b) a periodi mensili, per i soggetti che non si trovano nelle condizioni richieste dalla lettera *a)*.

2. I soggetti che hanno iniziato l'attività da meno di quattro trimestri trasmettono la comunicazione trimestralmente, sempre che si trovino nella condizione di cui al comma 1, lettera *a)*, nei trimestri già trascorsi.

3. I soggetti che sono tenuti alla presentazione della comunicazione con periodicità trimestrale possono presentarlo con periodicità mensile per l'intero anno solare.

4. I soggetti che presentano una comunicazione con periodicità trimestrale e che, nel corso di un trimestre, superano la soglia indicata al comma 1, lettera *a)*, presentano la comunicazione con periodicità mensile a partire dal mese successivo in cui tale soglia è superata. In tal caso le comunicazioni sono presentate, appositamente contrassegnate, per i periodi mensili già trascorsi.

5. I soggetti che presentano la comunicazione con periodicità trimestrale fanno riferimento ai quattro trimestri che compongono l'anno solare.

Art. 3.

Presentazione degli elenchi

1. Il modello di comunicazione è presentato all'Agenzia delle entrate per via telematica entro l'ultimo giorno del mese successivo al periodo di riferimento.

Art. 4.

Elementi informativi da indicare nelle comunicazioni

1. Nel modello di comunicazione sono inclusi i seguenti elementi informativi:

a) codice fiscale e partita IVA del soggetto passivo tenuto alla comunicazione;

b) numero del codice fiscale attribuito al soggetto con il quale è intercorsa l'operazione dallo Stato in cui il medesimo è stabilito, residente o domiciliato, ovvero, in mancanza, altro codice identificativo;

c) in caso di controparte persona fisica, ditta, cognome, nome, luogo e data di nascita, domicilio fiscale nello Stato in cui la medesima è stabilita, residente o domiciliata;

d) in caso di controparte diversa dalle persone fisiche, denominazione o ragione sociale, sede legale o, in mancanza, sede amministrativa nello Stato in cui la medesima è stabilita, residente o domiciliata;

e) periodo di riferimento della comunicazione;

f) per ciascuna controparte, l'importo complessivo delle operazioni attive e passive effettuate, distinto tra operazioni imponibili, non imponibili, esenti e non soggette agli effetti dell'imposta sul valore aggiunto, al netto delle relative note di variazione;

g) per ciascuna controparte, relativamente alle operazioni imponibili, l'importo complessivo della relativa imposta;

h) per ciascuna controparte, per le note di variazione emesse e ricevute relative ad annualità precedenti, l'importo complessivo delle operazioni e della relativa imposta.

2. Nel modello di comunicazione sono incluse le operazioni registrate o soggette a registrazione, ai sensi delle disposizioni in materia di imposta sul valore aggiunto, nel periodo di riferimento di cui all'art. 2.

Art. 5.

Efficacia

1. Le disposizioni del presente decreto si applicano alle operazioni effettuate dal 1° luglio 2010.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 30 marzo 2010

Il Ministro: TREMONTI

Registrato alla Corte dei conti il 13 aprile 2010
Ufficio di controllo atti Ministeri economico-finanziari, registro n. 1 Economia e finanze, foglio n. 380

10A04699

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 5 marzo 2010.

Sostituzione del commissario liquidatore della società cooperativa «La Ginestra - Società cooperativa di produzione e lavoro a r.l.», in Giugliano in Campania.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto ministeriale 15 settembre 2009 con il quale la società «La Ginestra - Società cooperativa di produzione e lavoro a r.l.», con sede in Giugliano in Campania (Napoli) è stata sciolta ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile e il dott. Salvatore Santoli ne è stato nominato commissario liquidatore;

Vista la nota del 2 dicembre 2009 con la quale il commissario liquidatore dott. Salvatore Santoli rinuncia all'incarico;

Ravvisata la necessità di provvedere alla sua sostituzione nell'incarico di commissario liquidatore;

Decreta:

Art. 1.

L'avv. Renato Esposito nato a Napoli il 22 ottobre 1971, con studio in Napoli, via G. Orsi n. 50, è nominato commissario liquidatore della società «La Ginestra - Società cooperativa di produzione e lavoro a r.l.», con sede in Giugliano in Campania (Napoli), già sciolta ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile con precedente decreto ministeriale 15 settembre 2009, in sostituzione del dott. Salvatore Santoli, rinunciatario.

Art. 2.

Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto ministeriale 23 febbraio 2001.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Contro il presente provvedimento è possibile proporre ricorso amministrativo al tribunale amministrativo regionale ovvero straordinario al Presidente della Repubblica nei termini e presupposti di legge.

Roma, 5 marzo 2010

Il Ministro: SCAJOLA

10A04454

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 17 marzo 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Chiuaru Georgeta, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Vista la legge 25 gennaio 2006, n. 29, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed in particolare l'art. 1, commi 1, 3 e 4, e l'allegato B;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali così come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del Consiglio del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 21 del succitato decreto legislativo che stabilisce le condizioni per il riconoscimento dei titoli di formazione;

Vista l'istanza, corredata della relativa documentazione, con la quale la sig.ra Chiuaru Georgeta, cittadina romena, chiede il riconoscimento del titolo professionale di «calificat nivel 3, in specializarea asistest medical generalist» conseguito in Romania presso la Scuola Postliceale Sanitaria «Fundeni» di Bucarest nell'anno 2003, al fine dell'esercizio, in Italia, dell'attività professionale di infermiere;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico a quello per il quale è stato già provveduto, possono applicarsi le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5, del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dalla richiedente;

Rilevata la corrispondenza dell'attività che detto titolo consente in Romania con quella esercitata in Italia dall'infermiere;

Accertata, pertanto, la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo in questione in base alle disposizioni del regime generale contemplato dal titolo III, capo II del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Ritenuto che la formazione della richiedente non necessita dell'applicazione di misure compensative;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

Il titolo di «calificat nivel 3, in specializarea asistent medical generalist», conseguito in Romania presso la Scuola Postliceale Sanitaria «Fundeni» di Bucarest nell'anno 2003 dalla sig.ra Chiuaru Georgeta, nata a Onesti (Romania) il 27 febbraio 1981, è riconosciuto quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di infermiere.

Art. 2.

La sig.ra Chiuaru Georgeta è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di infermiere previa iscrizione al collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessata, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento della professione ed informa questo Ministero dell'avvenuta iscrizione.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 17 marzo 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A04462

DECRETO 17 marzo 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Murariu Gina Florentina, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Visto la legge 25 gennaio 2006, n. 29, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed in particolare l'art. 1, commi 1, 3 e 4, e l'allegato B;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali così come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del Consiglio del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 21 del succitato decreto legislativo che stabilisce le condizioni per il riconoscimento dei titoli di formazione;

Vista l'istanza, corredata della relativa documentazione, con la quale la sig.ra Murariu Gina Florentina, coniugata Imbrea, cittadina rumena, chiede il riconoscimento del titolo professionale di «Asistent medical generalist», conseguito in Romania presso la Scuola Postliceale Sanitaria Fondazione Accademica «Vasile Alecsandri» di Iasi nell'anno 1999, al fine dell'esercizio, in Italia, dell'attività professionale di infermiere;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico a quello per il quale è stato già provveduto, possono applicarsi le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5, del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dalla richiedente;

Rilevata la corrispondenza dell'attività che detto titolo consente in Romania con quella esercitata in Italia dall'infermiere;

Accertata, pertanto, la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo in questione in base alle disposizioni del regime generale contemplato dal titolo III, capo II del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Ritenuto che la formazione della richiedente non necessita dell'applicazione di misure compensative;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

Il titolo di «Asistent medical generalist», conseguito in Romania presso la Scuola Postliceale Sanitaria Fondazione Accademica «Vasile Alecsandri» di Iasi nell'anno 1999 dalla sig.ra Murariu Gina Florentina, coniugata Imbrea, nata a Roman (Romania) il giorno 22 aprile 1978, è riconosciuto quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di infermiere.

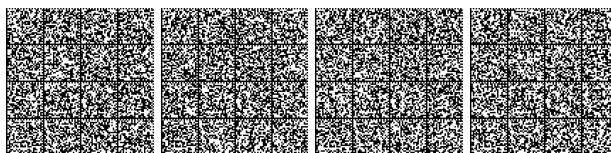
Art. 2.

La sig.ra Murariu Gina Florentina, coniugata Imbrea, è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di infermiere previa iscrizione al collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessata, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento della professione ed informa questo Ministero dell'avvenuta iscrizione.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 17 marzo 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A04463

DECRETO 17 marzo 2010.

Riconoscimento, alla sig.ra Chirila Cristina, di titolo di studio estero abilitante all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Vista la legge 25 gennaio 2006, n. 29, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed in particolare l'art. 1, commi 1, 3 e 4, e l'allegato B;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali così come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del Consiglio del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 21 del succitato decreto legislativo che stabilisce le condizioni per il riconoscimento dei titoli di formazione;

Vista l'istanza, corredata della relativa documentazione, con la quale la sig.ra Chirila Cristina, cittadina romena, chiede il riconoscimento del titolo professionale di «Calificata nivel 3, in specializarea asistent medical generalist» conseguito in Romania presso la Scuola postliceale sanitaria pubblica «Grigore Ghica Voda» di Iasi nell'anno 2003, al fine dell'esercizio, in Italia, dell'attività professionale di infermiere;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico a quello per il quale è stato già provveduto, possono applicarsi le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5, del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dalla richiedente;

Rilevata la corrispondenza dell'attività che detto titolo consente in Romania con quella esercitata in Italia dall'infermiere;

Accertata, pertanto, la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo in questione in base alle disposizioni del regime generale contemplato dal Titolo III, Capo II del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Ritenuto che la formazione della richiedente non necessita dell'applicazione di misure compensative;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

Il titolo di «Calificata nivel 3, in specializarea asistent medical generalist» conseguito in Romania presso la Scuola postliceale sanitaria pubblica «Grigore Ghica Voda» di Iasi nell'anno 2003 dalla sig.ra Chirila Cristina, nata a Iasi (Romania) il 25 gennaio 1981, è riconosciuto quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di infermiere.

Art. 2.

La sig.ra Chirila Cristina, coniugata Coliba, è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di infermiere previa iscrizione al Collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessata, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento della professione ed informa questo Ministero dell'avvenuta iscrizione.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 17 marzo 2010

Il direttore generale: LEONARDI

10A04313

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

DECRETO 16 marzo 2010.

Ammissione e procedura di riconoscimento dei titoli rilasciati dalla «Touro University Rome» di Roma, sede in Italia del Touro College University di New York.

IL MINISTRO DELL'ISTRUZIONE,
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Vista la legge 14 luglio 2008, n.121;

Vista la Convenzione sul riconoscimento dei titoli di studio relativi all'insegnamento superiore nella Regione europea, fatta a Lisbona l'11 aprile 1997, e, in particolare, l' art. VI. 5 ;

Vista la legge 11 luglio 2002, n. 148, di ratifica ed esecuzione della Convenzione sul riconoscimento dei titoli di studio relativi all'insegnamento superiore nella Regione europea, fatta a Lisbona l'11 aprile 1997, e norme di adeguamento dell'ordinamento interno e, in particolare, l'art. 4;

Visto il decreto ministeriale 26 aprile 2004, n. 214 relativo al regolamento recante criteri e procedure per gli istituti stranieri di istruzione superiore che operano in Italia ai fini del riconoscimento del titolo di studio da essi rilasciato;

Visti in particolare gli articoli 2 e 3 del citato decreto ministeriale n. 214/2004;

Vista l'istanza presentata dal Touro College University di New York per l'ammissione a procedura di riconoscimento dei titoli rilasciati dal predetto Ateneo nella sede italiana denominata «Touro University Rome», con sede in Roma;

Visti i pareri favorevoli del Ministero dell'interno e del Ministero degli affari esteri;

Visti i pareri espressi dal CUN nelle Adunanze del 4 maggio 2006, del 5 ottobre 2006, del 7 ottobre 2009;

Visto il parere del CUN espresso nell'adunanza del 14 gennaio 2010 nel quale, rinviando al Ministro la deci-

sione nel merito, viene ribadito che sussistono problematiche differenze tra la Touro College e le istituzioni universitarie italiane sia per quanto concerne la vocazione alla ricerca scientifica, che connota la concezione italiana «di rilevanza scientifica» sia nei riguardi dei «requisiti richiesti per la docenza»;

Visti i pareri espressi dal CNVSU, comunicati con nota del 1º marzo 2006, n. 132 e con nota del 2 luglio 2009, n. 300;

Visti i pareri resi dal Comitato regionale di coordinamento per il Lazio nelle riunioni del 19 luglio 2006 e 11 aprile 2007;

Ritenuto opportuno procedere alla dichiarazione di ammissione a riconoscimento dei titoli rilasciati dalla Touro University Rome, sede italiana del Touro College University di New York;

Decreta:

Art. 1.

Sono ammessi a riconoscimento i titoli rilasciati dalla «Touro University Rome», sede in Italia del Touro College di New York;

Art. 2.

Ai fini dell'accertamento della permanenza dei requisiti di cui all'art. 2, del decreto ministeriale 26 aprile 2004, n. 214, sono disposte verifiche con cadenza annuale.

La prima verifica viene disposta allo scadere del primo anno di attività accademica della «Touro University Rome» di Roma.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale*.

Roma, 16 marzo 2010

Il Ministro: GELMINI

10A04300

DECRETO 25 marzo 2010.

Diniego dell'abilitazione all'Istituto «Serapide - Scuola di specializzazione in psicoterapia dell'infanzia e dell'adolescenza ad orientamento integrato» ad istituire e ad attivare nella sede di Pozzuoli un corso di specializzazione in psicoterapia.

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO
PER L'UNIVERSITÀ, L'ALTA FORMAZIONE ARTISTICA, MUSICALE E COREUTICA E PER LA RICERCA

Vista la legge 18 febbraio 1989, n. 56, che disciplina l'ordinamento della professione di psicologo e fissa i requisiti per l'esercizio dell'attività psicoterapeutica e, in particolare l'art. 3 della suddetta legge, che subordina l'esercizio della predetta attività all'acquisizione, successivamente alla laurea in psicologia o in medicina e chirurgia, di una specifica formazione professionale mediante corsi di specializzazione almeno quadriennali, attivati presso scuole di specializzazione universitarie o presso istituti a tal fine riconosciuti;

Visto l'art. 17, comma 96, lettera *b)*, della legge 15 maggio 1997, n. 127, che prevede che con decreto del Ministro dell'Università e della ricerca scientifica e tecnologica sia rideterminata la disciplina concernente il riconoscimento degli istituti di cui all'art. 3, comma 1, della richiamata legge n. 56 del 1989;

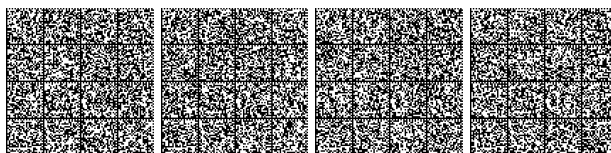
Visto il decreto 11 dicembre 1998, n. 509, con il quale è stato adottato il regolamento recante norme per il riconoscimento degli istituti abilitati ad attivare corsi di specializzazione in psicoterapia ai sensi dell'art. 17, comma 96, della legge n. 127 del 1997 e, in particolare, l'art. 2, comma 5, che prevede che il riconoscimento degli istituti richiedenti sia disposto sulla base dei pareri conformi formulati dalla Commissione tecnico-consultiva di cui all'art. 3 del precitato decreto n. 509/1998 e dal Comitato nazionale per la valutazione del sistema universitario, nonché l'art. 5, che prevede la reiterazione dell'istanza;

Visto in particolare l'art. 2, comma 5, del predetto regolamento, che dispone che il decreto di riconoscimento sia adottato sulla base dei pareri conformi formulati dalla Commissione tecnico-consultiva e del Comitato nazionale per la valutazione del sistema universitario e il successivo comma 7, che prevede che il provvedimento di diniego del riconoscimento, idoneamente motivato, sia disposto con le stesse modalità di cui al richiamato comma 5;

Vista l'ordinanza ministeriale in data 10 dicembre 2004, avente ad oggetto «Modificazioni ed integrazioni alle ordinanze ministeriali 30 dicembre 1999 e 16 luglio 2004, recanti istruzioni per la presentazione delle istanze di abilitazione ad istituire e ad attivare corsi di specializzazione in psicoterapia»;

Visto il decreto in data 3 agosto 2009 e successive modificazioni, con il quale è stata costituita la Commissione tecnico-consultiva ai sensi dell'art. 3 del predetto regolamento;

Vista l'istanza con la quale l'Istituto «Serapide - Scuola di specializzazione in psicoterapia dell'infanzia e dell'adolescenza ad orientamento integrato» ha chiesto l'abilitazione ad istituire e ad attivare un corso di specializzazione in psicoterapia in Pozzuoli (Napoli), via Raimondo Annecchino n. 248, per un numero massimo di allievi ammissibili a ciascun anno di corso pari a venti unità e, per l'intero corso, a ottanta unità;

Considerato che la competente Commissione tecnico-consultiva nella riunione del 12 marzo 2010, esaminata l'istanza di riconoscimento, a conclusione della attività istruttoria svolta, ha espresso parere contrario al riconoscimento dell'istituto richiedente, rilevando in particolare che il quadro di riferimento teorico al quale si ispira l'Istituto è aspecifico e generalista, non sufficientemente delineato nel significato e valore dell'integrazione tra le diverse componenti culturali e scientifiche proposte, che il programma didattico appare anch'esso non chiaro nei suoi principi integrativi e nelle sue finalità formative, ed infine che la figura di psicoterapeuta risultante da questo modello formativo appare non caratterizzata nelle modalità operative e conseguentemente nelle finalità cliniche e terapeutiche;

Ritenuto che per i motivi sopraindicati la istanza di riconoscimento del predetto istituto non possa essere accolta;

Decreta:

Art. 1.

L'istanza di riconoscimento proposta dall'Istituto «Serapide - Scuola di specializzazione in psicoterapia dell'infanzia e dell'adolescenza ad orientamento integrato» con sede in Pozzuoli (Napoli), via Raimondo Annecchino n. 248, per i fini di cui all'art. 4 del regolamento adottato con decreto 11 dicembre 1998, n. 509, è respinta, visto il motivato parere contrario della Commissione tecnico-consultiva di cui all'art. 3 del predetto provvedimento.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 25 marzo 2010

Il Capo del Dipartimento: MASIA

10A04293

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 12 febbraio 2010.

Fissazione per l'anno 2010 dell'aiuto indicativo per il pomodoro destinato alla trasformazione.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il regolamento (CE) n. 73/2009 del Consiglio del 19 gennaio 2009, che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto agli agricoltori nell'ambito della politica agricola comune ed istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori, e che modifica i regolamenti (CE) n. 1290/2005, (CE) n. 247/2006, (CE) n. 378/2007 e abroga il regolamento (CE) n. 1782/2003;

Visto il regolamento (CE) n. 1121/2009 della Commissione del 29 ottobre 2009, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 73/2009 del Consiglio per quanto riguarda i regimi di sostegno a favore degli agricoltori di cui ai titoli IV e V di detto regolamento;

Visto, in particolare, l'art. 96 del citato regolamento (CE) n. 1121/2009 che abroga, con effetto dal 1° gennaio 2010, il regolamento (CE) n. 1973/2004;

Visto il decreto ministeriale 22 ottobre 2007, n. 1540, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 289 del 13 dicembre 2007, recante disposizioni per l'attuazione della riforma della politica agricola comune nel settore del pomodoro destinato alla trasformazione;

Visto il decreto ministeriale 31 gennaio 2008, n. 1229, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 41 del 18 febbraio 2008, recante disposizioni nazionali per l' attuazione del regime transitorio di cui all'art. 68-*ter* del regolamento (CE) n. 1782/2003, previsto dalla riforma della politica agricola comune nel settore del pomodoro destinato alla trasformazione;

Visto l'art. 5, comma 1, del decreto ministeriale 31 gennaio 2008, n. 1229, con il quale si dispone che, entro il 31 gennaio dell'anno rispetto al quale l'aiuto è richiesto e ai sensi dell'art. 171-*quinques quater*, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1973/2004, è fissato, con decreto ministeriale, l'ammontare dell'aiuto indicativo per ettaro coltivato a pomodoro;

Visto l'art. 5, comma 2, del decreto ministeriale 31 gennaio 2008, n. 1229, con il quale si dispone che, l'importo definitivo dell'aiuto per ettaro, ai sensi dell'art. 171-*quinques quater*, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1973/2004 è fissato per ciascun anno sulla base della superficie determinata a seguito dei controlli di ammissibilità previsti dal regolamento(CE) n. 796/2004, come abrogato dal regolamento (CE) n. 1122/2009;

Considerato che, ai sensi dell'art. 146 del citato regolamento (CE) n. 73/2009, i riferimenti in altri atti al regolamento (CE) n. 1782/2003, si intendono fatti al regolamento (CE) n. 73/2009, secondo la tavola di concordanza, di cui all'allegato XVIII di quest'ultimo regolamento;

Considerato, altresì, che, ai sensi dell'art. 96 del citato regolamento (CE) n. 1121/2009, i riferimenti al regolamento (CE) n. 1973/2004, si intendono fatti al medesimo regolamento (CE) n. 1121/2009, secondo la tavola di concordanza, di cui all'allegato IX di quest'ultimo regolamento;

Ritenuto necessario, sulla base delle risultanze del regime transitorio per il pomodoro da industria nel 2009 e al fine di ripristinare i giusti equilibri della filiera interessata, determinare l'ammontare dell'aiuto indicativo per ettaro coltivato a pomodoro nell'anno 2010 ad un livello inferiore a quello definito per l'anno 2009;

Ritenuto, pertanto, di fissare l'aiuto indicativo in euro 1.000,00 per ettaro coltivato a pomodoro nell'anno 2010;

Decreta:

Art. 1.

Fissazione dell'importo dell'aiuto indicativo

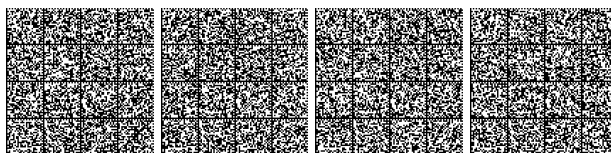
1. L'aiuto indicativo, di cui all'art. 5, comma 1, del decreto ministeriale 31 gennaio 2008, n. 1229, è fissato in euro 1.000,00 per ettaro coltivato a pomodoro destinato alla trasformazione nell'anno 2010.

Il presente decreto sarà trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 12 febbraio 2010

Il Ministro: ZAIA

Registrato alla Corte dei conti il 10 marzo 2010
Ufficio di controllo atti Ministeri delle attività produttive, registro n. 1, foglio n. 146

10A04467

DECRETO 12 marzo 2010.

Riconoscimento dell'idoneità al «Centro agricoltura ambiente Giorgio Nicoli S.r.l.», in Crevalcore, ad effettuare prove ufficiali di campo, finalizzate alla produzione di dati di efficacia.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO RURALE, DELLE INFRASTRUTTURE
E DEI SERVIZI

Visto il decreto legislativo del 17 marzo 1995, n. 194 che, in attuazione della direttiva 91/414/CEE, disciplina l'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari;

Visti in particolare i commi 5, 6, 7 e 8 dell'art. 4 del predetto decreto legislativo n. 194/1995;

Visto il decreto del Ministro della sanità del 28 settembre 1995 che modifica gli allegati II e III del suddetto decreto legislativo n. 194/1995;

Visto il decreto interministeriale 27 novembre 1996 che, in attuazione del citato decreto legislativo n. 194/1995, disciplina i principi delle buone pratiche per l'esecuzione delle prove di campo e definisce i requisiti necessari al riconoscimento ufficiale dell'idoneità a condurre prove di campo finalizzate alla registrazione dei prodotti fitosanitari;

Visto il decreto ministeriale 29 gennaio 1997 con il quale è stato istituito il Comitato consultivo tecnico-scientifico «prove sperimentali di campo» con il compito di valutare le istanze di riconoscimento di cui sopra;

Visti il decreto di riconoscimento e il Certificato di conformità al Centro «Centro agricoltura ambiente "Giorgio Nicoli" S.r.l.», con sede in Via Argini Nord n. 3351 - 40014 Crevalcore (Bologna), dell'idoneità a condurre prove ufficiali di campo con prodotti fitosanitari prot. n. 30236 del 16 gennaio 2006 e prot. n. 14709 del 3 novembre 2008;

Visto l'esito favorevole della verifica della conformità ad effettuare prove di campo a fini registrativi, finalizzate alla produzione di dati di efficacia di prodotti fitosanitari effettuata in data 5 giugno 2009 presso il Centro «Centro Agricoltura Ambiente "Giorgio Nicoli" S.r.l. – Crevalcore (Bologna)»;

Visto il parere favorevole del Comitato consultivo tecnico-scientifico «prove sperimentali di campo» del 23 ottobre 2009;

Decreta:

Art. 1.

1. Il Centro «Centro Agricoltura Ambiente "Giorgio Nicoli" S.r.l.», con sede in Via Argini Nord n. 3351 - 40014 Crevalcore (Bologna)", è riconosciuto idoneo a proseguire nelle prove ufficiali di campo con prodotti fitosanitari volte ad ottenere le seguenti informazioni:

efficacia dei prodotti fitosanitari (di cui all'allegato III, punto 6.2 del decreto legislativo n. 194/1995);

informazioni sulla comparsa o eventuale sviluppo di resistenza (di cui all'allegato III, punto 6.3 del decreto legislativo n. 194/1995);

incidenza sulla resa quantitativa e/o qualitativa (di cui all'allegato III, punto 6.4 del decreto legislativo n. 194/1995);

fitotossicità nei confronti delle piante e prodotti vegetali bersaglio (di cui all'allegato III, punto 6.5 del decreto legislativo n. 194/1995);

osservazioni riguardanti gli effetti collaterali indesiderabili (di cui all'allegato III, punto 6.6 del decreto legislativo n. 194/1995).

Detto riconoscimento riguarda le prove di campo di efficacia di prodotti fitosanitari nei seguenti settori di attività:

colture arboree;

colture erbacee;

colture ornamentali;

colture orticole;

diserbo;

entomologia;

nematologia;

patologia vegetale;

produzione sementi.

Art. 2.

1. Il mantenimento dell'idoneità di cui all'articolo precedente è subordinato alla verifica *in loco* del possesso dei requisiti prescritti, da parte degli ispettori iscritti nell'apposita lista nazionale di cui all'art. 4, comma 8, del citato decreto legislativo n. 194/1995.

Il Centro «Centro Agricoltura Ambiente "Giorgio Nicoli" S.r.l. – Crevalcore (Bologna)» è tenuto a comunicare, in tempo utile, a questo Ministero l'indicazione precisa delle tipologie delle prove che andrà ad eseguire, nonché la loro localizzazione territoriale.

2. Il citato Centro è altresì tenuto a comunicare ogni eventuale variazione che interverrà rispetto a quanto dallo stesso dichiarato nell'istanza di riconoscimento, nonché a quanto previsto dal presente decreto.

Art. 3.

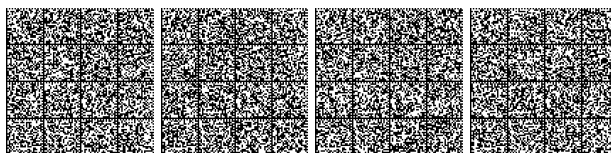
1. Il presente decreto ha la validità di mesi 24 dalla data di ispezione effettuata il 5 giugno 2009.

2. Il Centro «Centro Agricoltura Ambiente "Giorgio Nicoli" S.r.l. - Crevalcore (Bologna)», qualora intenda confermare o variare gli ambiti operativi di cui al presente decreto, potrà inoltrare apposita istanza, almeno sei mesi prima della data di scadenza, corredata dalla relativa documentazione comprovante il possesso dei requisiti richiesti.

Il presente decreto sarà inviato all'organo di controllo per la registrazione e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 12 marzo 2010

Il direttore generale: BLASI

10A04477

DECRETO 24 marzo 2010.

Revoca della protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Raschera».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'art. 19 che abroga il Regolamento (CEE) n. 2081/92;

Visto l'art. 9 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006, concernente l'approvazione di una modifica del disciplinare di produzione;

Vista la nota dell'8 aprile 2004, con la quale il Consorzio tutela formaggio a D.O.P. Raschera, ha chiesto la protezione transitoria livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Raschera»;

Visto il decreto 9 aprile 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana (serie generale) n. 92 del 20 aprile 2004 con il quale è stata accordata la protezione transitoria a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Raschera», registrata con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996;

Vista la nota del 4 novembre 2008, con la quale i competenti Servizi della Commissione Europea, nel comunicare che la domanda di modifica trasmessa non soddisfaceva le condizioni stabilite dal regolamento 510/06, hanno invitato le autorità italiane a presentare le loro osservazioni o a ritirare la domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Raschera»;

Vista la nota del 4 febbraio 2010, con la quale il Consorzio tutela formaggio a D.O.P. Raschera, ha comunicato la propria intenzione di ritirare la domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Raschera»;

Vista la nota ministeriale protocollo n. 1681 dell'8 febbraio 2010 con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la domanda di ritiro della modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Raschera»;

Ritenuto che si sono concretizzate le condizioni preclusive al mantenimento della protezione transitoria accordata a livello nazionale citata in precedenza e conseguentemente l'esigenza di procedere alla revoca del predetto provvedimento.

Decreta:

Articolo unico

La protezione transitoria accordata a livello nazionale con decreto 9 aprile 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana (serie generale) n. 92 del 20 aprile 2004, alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Raschera», è revocata a decorrere dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* nella Repubblica italiana.

Roma, 24 marzo 2010

Il capo dipartimento: NEZZO

10A04466

DECRETO 25 marzo 2010.

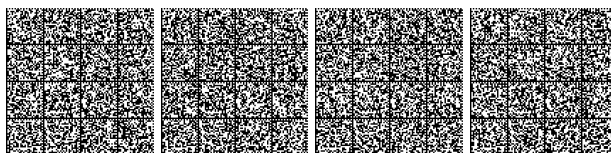
Dichiarazione dell'esistenza del carattere di eccezionalità degli eventi calamitosi verificatisi nella regione Toscana.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 102, concernente, tra l'altro, gli interventi del Fondo di solidarietà nazionale a sostegno delle imprese agricole danneggiate da calamità naturali e da eventi climatici avversi;

Visto il decreto legislativo 18 aprile 2008, n. 82, di adeguamento della normativa del Fondo di solidarietà nazionale, di cui al decreto legislativo n. 102/2004, per la conformità agli Orientamenti comunitari per gli aiuti di Stato nel settore agricolo e forestale 2007-2013 (2006/C 319/01)e al regolamento (CE) 1857/2006, della Commissione, del 15 dicembre 2006;

Visti gli articoli 5, 6, 7 e 8 del medesimo decreto legislativo n. 102/2004, nel testo modificato dal decreto legislativo n. 82/2008, che disciplinano gli interventi di soccorso, compensativi dei danni, nelle aree e per i rischi non assicurabili con polizze agevolate, assistite dal contributo dello Stato;

Visto, in particolare, l'art. 6 che individua le procedure e le modalità per l'attivazione degli interventi di soccorso su richiesta della Regione o Provincia Autonoma interessata, demandando a questo Ministero la dichiarazione del carattere di eccezionalità degli eventi avversi, la individuazione dei territori danneggiati e le provvidenze concedibili, nonché la ripartizione periodica delle risorse

finanziarie del Fondo di solidarietà nazionale per consentire alle regioni la erogazione degli aiuti;

Visti gli Orientamenti Comunitari per gli aiuti di Stato nel settore agricolo e forestale 2007-2013 (2006/C319/01), ed in particolare il capitolo «V.Gestione dei rischi e delle crisi»;

Visto il Regolamento (CE) n. 1857/2006 della Commissione, del 15 dicembre 2006, concernente la concessione degli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese agricole, ed in particolare l'art. 11, che stabilisce condizioni e limiti per la concessione di aiuti per la compensazione delle perdite dovute alle avversità atmosferiche assimilabili alle calamità naturali;

Vista la registrazione dell'esenzione di notifica n. XA26/09 del 16 gennaio 2009 della Commissione UE;

Vista la proposta della regione Toscana di declaratoria degli eventi avversi di seguito indicati, per l'applicazione nei territori danneggiati delle provvidenze del Fondo di solidarietà nazionale:

piogge alluvionali dal 18 dicembre 2009 al 31 dicembre 2009 nelle province di Grosseto, Lucca, Massa - Carrara, Pisa, Pistoia;

Ritenuto di accogliere la proposta della regione Toscana di attivazione degli interventi compensativi del Fondo di solidarietà nazionale nelle aree colpite per le produzioni, le strutture aziendali e le infrastrutture connesse all'attività agricola;

Decreta:

È dichiarata l'esistenza del carattere di eccezionalità degli eventi calamitosi elencati a fianco delle sottoindicate province per effetto dei danni alle produzioni, alle strutture aziendali e alle infrastrutture connesse all'attività agricola nei sottoelencati territori agricoli, in cui possono trovare applicazione le specifiche misure di intervento previste del decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 102, nel testo modificato dal decreto legislativo 18 aprile 2008, n. 82:

Grosseto: piogge alluvionali dal 20 dicembre 2009 al 31 dicembre 2009;

provvidenze di cui all'art. 5 comma 3 nel territorio dei comuni di Campagnatico, Capalbio, Castell'Azzara, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Orbetello, Roccastrada, Scansano, Semproniano.

Lucca: piogge alluvionali dal 21 dicembre 2009 al 25 dicembre 2009;

provvidenze di cui all'art. 5 comma 3 nel territorio dei comuni di Barga, Borgo a Mozzano, Camaiore, Capannori, Massarosa, Vergemoli, Viareggio.

Massa - Carrara: piogge alluvionali dal 18 dicembre 2009 al 24 dicembre 2009;

provvidenze di cui all'art. 5 comma 3 e comma 6 nel territorio del comune di Massa.

Pisa: piogge alluvionali dal 24 dicembre 2009 al 27 dicembre 2009;

provvidenze di cui all'art. 5 comma 3 e comma 6 nel territorio del comune di Vecchiano.

Pistoia: piogge alluvionali dal 24 dicembre 2009 al 25 dicembre 2009;

provvidenze di cui all'art. 5 comma 2 lettere *a)*, *b)*, *c)*, *d)*, nel territorio dei comuni di Pistoia, Quarrata.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 25 marzo 2010

Il Ministro: ZAIA

10A04426

DECRETO 25 marzo 2010.

Conferma della validità e dell'efficacia del decreto 3 aprile 2007, riguardante gli interventi di ripristino delle infrastrutture agricole danneggiate dalle piogge alluvionali del 26 e 27 settembre 2006 in provincia di Brindisi.

IL MINISTRODELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il decreto legislativo 29 marzo 2004 n. 102, concernente interventi finanziari a sostegno delle imprese agricole danneggiate da calamità naturali e da eventi climatici eccezionali;

Visto il proprio decreto 3 aprile 2007, di declaratoria di avversità atmosferiche verificatesi nella Regione Puglia nell'anno 2006, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 94 del 23 aprile 2007, con il quale sono state integralmente accolte le proposte della giunta regionale, di cui alle delibere n. 1932 e n. 1985 del 20 dicembre 2006, per gli interventi di sostegno previsti dal decreto legislativo n. 102/2004;

Visto il ricorso proposto dall'Azienda agricola Badessa di Enrico Didonna & C.s.a.s. contro il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per l'annullamento, previa sospensione dell'efficacia, del decreto ministeriale 3 aprile 2007, avanti richiamato, nella parte in cui non ha riconosciuto il carattere eccezionale delle piogge alluvionali del 26 e 27 settembre 2006, nel territorio del comune di Brindisi, per gli incentivi di sostegno alle imprese agricole;

Vista la decisione del Consiglio di Stato n. 7939/2009, che ha accolto, in parte, il ricorso, ritenendo che il decreto 3 aprile 2007, va annullato per difetto di istruttoria e di motivazione nella parte in cui è prevista la corresponsione delle provvidenze dell'art. 5, comma 6, del decreto legislativo n. 102/2004, per le piogge alluvionali del 26 e

27 settembre 2006, in comune di Brindisi, fatti salvi ulteriori provvedimenti dell'Amministrazione statale;

Viste le proposte di declaratoria pervenute dalla Regione Puglia, di cui alle seguenti delibere di Giunta regionale e relativi allegati tecnici: n. 1932 del 20 dicembre 2006 riguardante, tra l'altro, le piogge alluvionali del 26 e 27 settembre 2006 in Provincia di Brindisi per i danni alle strutture aziendali nei territori dei comuni di Carovigno, Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Francavilla Fontana, Ostuni e Villa Castelli, e n. 1985 del 20 dicembre 2006, riguardante le piogge alluvionali del 26 e 27 settembre 2006 in provincia di Brindisi per i danni alle infrastrutture rurali nei territori dei comuni di Brindisi, Carovigno, Fasano ed Ostuni;

Considerato che la decisione del Consiglio di Stato, in cui viene rilevato il difetto di istruttoria e di motivazione, è stata assunta senza tenere conto della delibera di Giunta della Regione Puglia, n. 1985, del 20 dicembre 2006, e relativi allegati tecnici, in cui trova giustificazione e motivazione la declaratoria delle piogge alluvionali del 26 e 27 settembre 2006 in provincia di Brindisi per i danni alle infrastrutture agricole nei territori dei comuni di Brindisi, Carovigno, Fasano e Ostuni;

Ritenuto, di confermare, per i motivi predetti, la validità e l'efficacia del decreto ministeriale 3 aprile 2007 anche nella parte in cui è stata dichiarata l'eccezionalità per le piogge alluvionali del 26 e 27 settembre 2006 in provincia di Brindisi, per i danni nei territori dei Comuni di Brindisi, Carovigno, Fasano ed Ostuni, ai fini degli gli interventi di cui all'art. 5, comma 6, del decreto legislativo n. 102/2004;

Decreta:

È confermata la validità e l'efficacia del decreto 3 aprile 2007, citato nelle premesse, anche nella parte riguardante gli interventi di ripristino delle infrastrutture agricole di cui all'art. 5, comma 6, del decreto legislativo n. 102/2004, danneggiate dalle pioggie alluvionali del 26 e 27 settembre 2006 in provincia di Brindisi, nel territorio dei comuni di Brindisi, Carovigno, Fasano ed Ostuni.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 25 marzo 2010

Il Ministro: ZAIA

10A04427

PROVVEDIMENTO 24 marzo 2010.

Iscrizione della denominazione «Patata di Bologna» nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

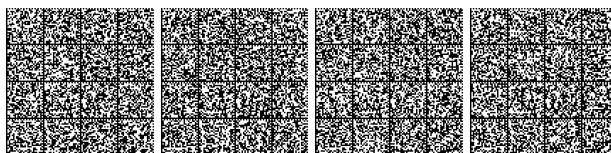
Considerato che, con regolamento (CE) n. 228 della Commissione del 18 marzo 2010, la denominazione «Patata di Bologna» riferita alla categoria ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Patata di Bologna», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Patata di Bologna», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 228 del 18 marzo 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Patata di Bologna», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Denominazione di origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 24 marzo 2010

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "PATATA DI BOLOGNA"

Art. 1

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) "Patata di Bologna" è riservata alla patata che risponde ai requisiti stabiliti nel seguente Disciplinare di produzione.

La D.O.P., "Patata di Bologna", identifica il tubero che risponde per caratteristiche fisiche, organolettiche ed area di produzione a quanto descritto nel Disciplinare di seguito riportato.

Art. 2

La varietà utilizzata per la produzione della "Patata di Bologna" DOP è la varietà Primura, con tuberi di forma ovale - allungata e con un buon contenuto di sostanza secca. I tuberi devono essere dotati di una polpa particolarmente serbevole, tendenzialmente non farinosa, idonea a molteplici utilizzi culinari come il fritto, la cottura a vapore e al forno.

Dal punto di vista morfologico le piante devono avere uno sviluppo vegetativo non eccessivo, con steli procombenti di grossezza normale, le foglie devono essere grandi di colore verde chiaro e mostrare una fioritura media.

I tuberi devono avere una forma prevalentemente ovale-allungata, regolare, con polpa consistente, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino, buccia liscia e con la tradizionale tonalità chiara, caratteristica fornita dalla composizione dei suoli di coltivazione.

Dal punto di vista organolettico-qualitativo, la tipologia della patata di Bologna ha tradizionalmente un contenuto medio di sostanza secca e una buona consistenza della polpa, che la rendono particolarmente idonea a tutti gli usi, grazie anche alla sua buona presenza sul piatto.

Il gusto tipico ma non troppo pronunciato e la sua buona conservabilità, ottenuti grazie alla produzione in terreni vocati ed all'applicazione di tecniche agronomiche legate alla tradizione, ne fanno ancora oggi il riferimento ottimale per il mercato.

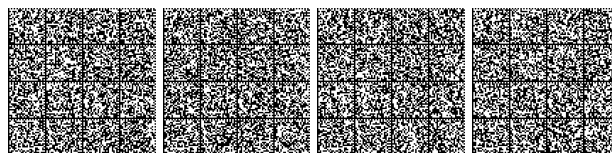
Art. 3

La patata, per avvalersi della DOP deve essere prodotta esclusivamente da aziende agricole, condizionata e confezionata da imprese tutte situate nella provincia di Bologna ciò perché la "Patata di Bologna" DOP presenta elevate caratteristiche qualitative sia organolettiche che merceologiche preservabili solo con un corretto condizionamento. Infatti, gli operatori locali hanno acquisito un patrimonio di conoscenze specifiche sul prodotto come la corretta manipolazione e trasporto, la gestione post-raccolta entro brevissimo tempo con la conservazione in ambienti refrigerati, al fine di limitare le perdite di umidità del prodotto; tali conoscenze e le relative pratiche effettuate in loco permettono di salvaguardare le caratteristiche qualitative della "Patata di Bologna" DOP, nel rispetto dei suoi processi fisiologici naturali.

Art. 4

Le condizioni ambientali (suolo e clima) per la produzione della D.O.P "Patata di Bologna", sono idonee a fornire il supporto adeguato allo sviluppo di tuberi con le caratteristiche pedoclimatiche.

Le caratteristiche della "Patata di Bologna" DOP come odore, gusto, intensità del colore della polpa e della buccia, sono determinate oltre che dalla genetica anche dall'ambiente di coltivazione (suolo,

clima, tecnica colturale, tipologia di conservazione), per cui risulta evidente il legame della "Patata di Bologna" con la provincia di Bologna.
Le caratteristiche morfologiche dei suoli, di tipo prevalentemente alluvionale, stratificate e quindi ricche di ossigeno, determinano una condizione molto favorevole allo sviluppo del prodotto.
Grazie a questo ambiente particolare, dato dall'integrazione tra suolo (pedologia e idrografia) e clima (piovoso nel periodo autunno–vernino, con temperature primaverili tiepide già da fine febbraio e ottimali cioè intorno ai 25° C durante la formazione dei tuberi), la patata che qui si sviluppa possiede caratteristiche fisiche come la tessitura, la granulometria della polpa ed organolettiche come odore e gusto particolari, che ne determinano una specifica qualità.
L'equilibrio tra la composizione fisico-chimica, la struttura dei suoli ed il clima, fanno sì che una varietà così impegnativa dal punto di vista agronomico, si sia adattata ottimamente nell'ambiente bolognese.
Il clima, con l'alternarsi di temperature rigide invernali a primavere piovose e tiepide, influisce sulla produzione permettendo una strutturazione dei suoli ottimale che agevola, insieme alle temperature ed umidità tipiche, uno sviluppo costante della pianta soprattutto nelle fasi più sensibili di suberificazione e raccolta. E' grazie all'azione sinergica di acqua, suolo e clima che si esprime la qualità della patata coltivata in questo territorio.
Suolo: deve essere fertile, profondo, dotato di sostanza organica e con una buona capacità drenante.
Questi suoli sono fertili, a tessitura sciolta, ben drenati dalle acque piovane e quindi di più facile lavorazione.
Fin dai primi del 1800, le particolari caratteristiche del suolo descritte nell'opera del Contri (1817) legano la patata al territorio bolognese. Egli infatti descrive come la patata prediliga i "fondi bassi, già liberati dalle acque ed alzati dalle alluvioni dei fiumi", ovvero i terreni di bonifica tipici del bolognese. Le alterazioni avvenute nel tempo, su questo suolo, hanno dato poi origine a zone pianeggianti, costituite da sedimenti alluvionali trasportati e depositati dai fiumi e torrenti originari dell'appennino e tutt'oggi attivi. Diversi processi chimici, fisici e biologici hanno contribuito alla formazione pedologica di tessitura medio-fine, dal ph alcalino, con buona dotazione dei principali elementi nutrizionali per la patata, come il potassio che risulta particolarmente presente. Si può osservare anche il caratteristico appoderamento del territorio, formato da appezzamenti di piccole-medie dimensioni, con orientamento secondo la linea di massima pendenza utile ad uno sgrondo naturale delle acque. Sempre ai primi dell'ottocento, Filippo Re nella sua opera "Saggio sulla coltivazione e su gli usi del pomo di terra" descrive i primi tentativi di conservazione dei tuberi durante l'inverno, deponendoli in ambienti asciutti, avvolti con strati di foglie secche o fieno, oppure paglia, che hanno preceduto la messa a punto delle attuali tecniche di stoccaggio, originarie e tipiche del territorio bolognese. Non va inoltre dimenticato, che anche il Bignami, nel 1773, riportava nella sua opera "Le Patate" come tale tubero, fosse già entrato nell'uso comune in cucina per fare il pane, le frittelle, i bignè e le tagliatelle, cibi sicuramente tipici del territorio bolognese.
Dal punto di vista morfologico, i suoli dove avviene la coltivazione, si presentano per la gran parte pianeggianti ma comprendono anche un'area collinare, mentre per l'aspetto pedologico, riferito alla composizione, come stabilito dalla Carta dei Suoli della Regione Emilia Romagna, possono essere distinti in: "suoli San Martino", "suoli Ascensione", "suoli Medicina", "suoli Massumatico", "suoli Cicogna", "suoli Galisano" e "suoli San Giorgio", riconducibili quindi a caratteristiche di buona profondità e buon drenaggio, con pH moderatamente alcalino e con presenza di sostanza organica,. con buona dotazione dei principali elementi nutrizionali per la patata, come il potassio che risulta particolarmente presente e un contenuto di fosforo e azoto. Ciò rende favorevole la coltivazione della patata, che beneficia particolarmente di tali condizioni in virtù del suo apparato radicale fascicolato, non fittonante e dotato di un fitto capillizio radicale. La tessitura è leggermente variabile tra gli stessi, ma tendenzialmente fine in superficie e media negli strati più fondi.
Dal punto di vista idrologico il territorio è ben fornito per la presenza di torrenti e fiumi naturali (Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia, Savena, ecc.) ed anche per la

presenza di canali artificiali appositamente costruiti (canale Emiliano - Romagnolo), per fornire acqua alle coltivazioni nel periodo primaverile – estivo, che risulta quello di maggior fabbisogno.
Clima: la pianura bolognese è caratterizzata da temperature primaverili tiepide a partire da fine febbraio – inizio marzo, ideali per garantire una idonea germogliazione dei tuberi seminati in questo periodo. Durante lo stadio di massimo sviluppo vegetativo, concentrato nel periodo che va da aprile a giugno, le temperature raggiungono facilmente i 25-28° C, favorendo la formazione e l'accrescimento dei tuberi ed una regolare maturazione. Le precipitazioni distribuite durante l'anno, favoriscono la coltivazione nella fase di primo accrescimento vegetativo ed inizio tuberificazione; le stesse garantiscono pure il reintegro della falda idrica e le lavorazioni del suolo preparatorie alla semina della patata.

Art. 4 bis

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Tecnica colturale: si basa fondamentalmente sulle pratiche presenti nel territorio fin dall'inizio della coltivazione della patata, come la preparazione del suolo, con lavorazioni profonde per favorire un buon sviluppo dell'apparato radicale e uno sgrondo efficace delle acque in eccesso.
La prima operazione consiste nella preparazione del terreno con l'assolcatura, effettuata nell'autunno precedente la semina, che permette agli agenti atmosferici invernali, quali la pioggia ed il gelo, di agire disgregando le zolle di terreno più grossolane e creare una tessitura idonea ad accogliere il tubero-seme. Tale lavorazione influisce in maniera significativa sullo sviluppo e sulla forma dei tuberi; infatti la tuberificazione degli stoloni, avviene in maniera regolare ed alla giusta profondità, quando il piano di semina ed il cumulo di terreno che ricopre il tubero-seme non risultano compatti, ma sufficientemente soffici ed areati. Inoltre, la produzione di tuberi sarà più regolare limitando la presenza di tuberi deformi, agevolando pure le operazioni di raccolta meccanica con conseguente riduzione di danni meccanici ai tuberi.
Per la semina è obbligatorio l'impiego di tuberi-seme certificati, sia interi che tagliati, la cui preparazione alla semina prevede la pre-germogliazione, operazione che permette ai tuberi seme di svilupparsi in maniera più precoce e resistente una volta deposti in campo. Durante questa fase i tuberi sostano in un ambiente non soggetto a gelate, in presenza di luce diffusa, cosicché si sviluppi un germoglio di alcuni millimetri di lunghezza, dalla forma tozza e robusta. Tale pratica garantisce, una volta avvenuta la semina, una germogliazione regolare, priva di fallanze ed una certa precocità di maturazione della produzione, caratteristica ancora ricercata per gran parte delle produzioni pedecollinari dell'areale bolognese.
Per quanto riguarda l'avvicendamento colturale, è vietata la monosuccessione ed è ammesso il ritorno della patata nello stesso appezzamento di terreno dopo due anni di altre colture.
La concimazione viene effettuata tenendo conto dei fabbisogni della coltura; essa deve fornire gli elementi nutrizionali più adeguati, quali l'azoto, il fosforo ed il potassio, affinché sia possibile ottenere produzioni ottimali sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. La produzione massima è di 60 tonnellate/ha.

La tecnica colturale si completa con la concimazione e la difesa, applicando quanto disposto dalle norme contenute nei disciplinari della Regione Emilia Romagna.

Irrigazione: la tipica piovosità autunno-primaverile e la composizione intrinseca dei terreni alluvionali della pianura bolognese s'integrano in maniera perfetta alla rete di torrenti naturali e canali artificiali, utilizzati dai produttori per fornire durante la coltivazione regolari apporti irrigui, evitando sprechi e valorizzando le caratteristiche qualitative, come per esempio la pezzatura commerciale omogenea, il contenuto in sostanza secca e l'attitudine culinaria dei tuberi stessi.

La raccolta deve essere eseguita a maturazione fisiologica completa del prodotto, cioè quando la buccia non si lacera alla pressione esercitata dallo sfregamento con le dita, in quanto ciò permette di intervenire con macchine scavaraccoglipatate che depositano i tuberi in contenitori idonei al trasporto presso gli stabilimenti di ritiro.

La conservazione delle patate avviene in bins in celle per frigo-conservazione a temperatura controllata, compresa tra 4 e 7° C, al riparo dalla luce.

Sono ammessi i trattamenti di post-raccolta previsti dalla vigente legislazione.

Art. 6

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del seguente disciplinare è svolto da un organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. (CEE) n. 2081 del 14/07/92.

Art. 7

La D.O.P. "Patata di Bologna" deve essere identificabile per aspetto fisico, componente chimica e organolettica, dai seguenti parametri:

a) tuberi di forma prevalentemente ovale - allungata, piuttosto regolare, con presenza di gemme (occhi) superficiali e poco pronunciati;
b) buccia liscia, integra e priva di difetti esterni che alterino le sue caratteristiche;
c) calibro dei tuberi omogeneo compreso tra 40 e 75 mm;
d) polpa di colore variabile dal bianco al giallo paglierino.

Dal punto di vista chimico la composizione media per 100 gr di parte edibile è così suddivisa:

- Acqua da 70,0 a 85,0 %
- Proteine da 1,8 a 2,2 %
- Grassi da 0,09 a 1,12 %
- Carboidrati da 13,5 a 17,0 %
- Fibre da 2,2 a 2,7 %
- Minerali (sodio, potassio, magnesio, calcio, manganese, ferro, cobalto, rame, zinco, nichel, cromo, fosforo, cloro, fluoro, iodio, boro, selenio) da 1,0 a 1,2 %
- Vitamine da 0,05 a 0,1 %.

La Primura, simbolo della patata di Bologna, grazie alle sue caratteristiche di buon aspetto sul piatto, contenuto medio di sostanza secca (19-20%), buona consistenza della polpa, gusto tipico ma non troppo pronunciato, e buona conservabilità, ottenuti grazie alla produzione nei terreni vocati e mantenuti inalterati nel tempo, rappresenta ancora oggi la patata che soddisfa i requisiti del mercato.

La "Patata di Bologna" all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

a) omogeneità di calibro dei tuberi: la dimensione dei tuberi (diametro radiale) misurata con calibro a maglia quadrata non può essere inferiore a mm 40 e superiore a mm 75.

La differenza tra diametro minimo e massimo non può essere superiore a mm 30.

Le tolleranze sono così fissate:

1) diametro minimo (mm 40) e massimo (mm 75): 3% sul numero di tuberi del campione;
2) omogeneità: 15% sul numero di tuberi;

b) non presentare in percentuale sul peso totale:

1) tuberi con difetti esterni evidenti (deformi, immaturi, pelati, germogliati, avvizziti, verdi, scabbiati, o con altre alterazioni parassitarie localizzate sulla buccia): 10%
2) tuberi con macchie sottocutanee di origine traumatica (macchie nere) e alterazioni interne della polpa (cuore cavo, maculatura ferruginea, vitrescenza, ecc.): 10%
3) tuberi con danni esterni (ferite, tagli): 5%
4) tuberi sezionati e con marcescenze nella polpa: 0%

La somma dei difetti inerenti le alterazioni delle caratteristiche dei tuberi non può superare il 15% in peso, escluso la percentuale inerente l'omogeneità dei calibri e la pezzatura.

Art. 8

La commercializzazione della "Patata di Bologna" ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:

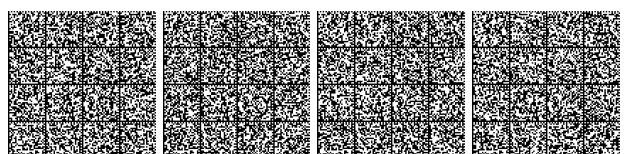
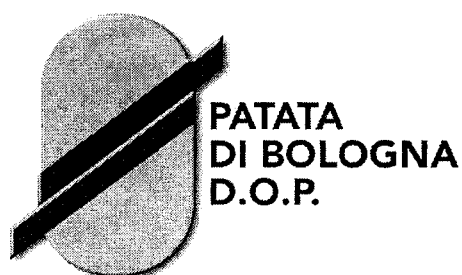
- sacchi da 4 Kg, 5 Kg, 10 Kg e 25 Kg con fascia centrale o stampata di almeno 10 cm.
- retine da 0,5 Kg, 1 Kg, 1,5 Kg, 2 Kg e 2,5 Kg.
- confezione: vertbag, quickbag, girsac e busta da 0,5 Kg, 1 Kg, 1,5 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg, 5 Kg.
- vassoio o vaschetta con peso di 0,5 Kg, 0,750 Kg, 1 Kg.
- cartone e ceste da 10 Kg, 12,5 Kg, 15 Kg, 20 Kg e 25 Kg.

In tutti i casi le confezioni debbono contenere prodotto pulito ed essere sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa.

Sulle confezioni deve essere indicata la dicitura: "Patata di Bologna" seguita dalla dizione "D.O.P." e dal logo così specificato: una immagine stilizzata di patata attraversata in diagonale da due fasce di colore rosso e blu, i cui colori risultano i seguenti:

❒ il giallo della patata stilizzata Pantone Yellow 116 C, quadricromia 0/20/100/0;
❒ il rosso della prima fascia obliqua Pantone Warm Red C, quadricromia, 0/100/100/0;
❒ il blu della seconda fascia obliqua Pantone blu 286 C, quadricromia, 100/70/0/0;

Il carattere tipografico impiegato per comporre qualsiasi testo risulta essere l'*Avenir* nelle versioni chiaro e bold.

Il marchio non può essere riprodotto sulle confezioni in dimensioni inferiori ai 20 mm di base e comunque la DOP "Patata di Bologna" deve essere riportata in dimensioni maggiori di qualsiasi altra dicitura riportata in etichetta.

Dovranno inoltre essere indicati:
- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore,
- peso netto all'origine,
- varietà,

nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.
La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta, a caratteri chiari e leggibili il simbolo grafico comunitario e relative menzioni, in conformità alle precisazioni del Reg. (CE) 1726/98 e successive modifiche.
La dizione "Denominazione di Origine Protetta" può essere ripetuta in altra parte della confezione o dell'etichetta anche in forma di acronimo "D.O.P.".

ALLEGATO

SCHEDA RIEPILOGATIVA
Regolamento (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
«Patata di Bologna» N. nazionale del fascicolo: 7/2004

(N. CE:…….)
D.O.P. (X) – I.G.P. ( )

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori della D.O.P. in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i Servizi competenti della Commissione Europea.

1. **Servizio competente dello Stato membro:**
   Nome: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
   Indirizzo: Via XX Settembre n.20 – 00187 ROMA
   Tel: 06-46655106 – Fax: 06-46655306
   e-mail: saco7@politicheagricole.it

2. **Associazione richiedente:**
   2.1. *Nome*: Consorzio Patata di Bologna D.O.P.
   2.2. *Indirizzo*: Via Bassa dei Sassi 1/2 - 40138 Bologna
   Tel.051-532320
   Fax.051-532320
   e-mail: cptb@libero.it
   2.3 Composizione: Produttori/Trasformatori (X) o altro ( )

3. **Tipo di prodotto**: Classe 1.6 – Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati dell'allegato II – patata –

4. **Descrizione del disciplinare:**
   (sintesi dei requisiti di cui all'art.4 par.2)
   4.1. *Nome:* "Patata di Bologna D.O.P."

   4.2. *Descrizione:* Il prodotto deve appartenere alla varietà Primura e deve essere identificabile per aspetto fisico, componente chimica e organolettica dai seguenti parametri:

   tuberi di forma: prevalentemente ovale allungata regolare con presenza di gemme (occhi) superficiali e poco pronunciati;

   buccia liscia integra e priva di difetti esterni che alterino le sue caratteristiche;

   calibro dei tuberi omogeneo compreso tra 40 e 75 mm.;

   polpa consistente di colore variabile dal bianco al giallo paglierino;

   buona conservabilità.

La composizione media per 100 gr. di parte edibile è così suddivisa:
acqua da 70,0 a 85,0%
proteine da 1,8 a 2,2%
grassi da 0,09 a 1,12%
carboidrati da 13,5 a 17,0%
fibre da 2,2 a 2,7%
minerali (sodio, potassio, magnesio, calcio, manganese, ferro, cobalto, rame, zinco, nichel, cromo, cloro, fosforo, fluoro, iodio, boro, selenio) da 1,0 a 1,2%
vitamine da 0,05 a 0,1%.

La Primura, simbolo della patata di Bologna, grazie alle sue caratteristiche di buon aspetto sul piatto, contenuto medio di sostanza secca (19-20%), buona consistenza della polpa, gusto tipico ma non troppo pronunciato, e buona conservabilità, ottenuti grazie alla produzione nei terreni vocati e mantenuti inalterati nel tempo, rappresenta ancora oggi la patata che soddisfa i requisiti del mercato.

4.3 *Zona geografica:* La patata per avvalersi della DOP deve essere prodotta, esclusivamente da aziende agricole, condizionata e confezionata da imprese tutte situate nella provincia di Bologna al fine di garantire la tracciabilità e il controllo.

4.4 *Prova dell'origine:* A livello di controlli per l'attestazione della provenienza dalla produzione D.O.P., la prova dell'origine del "Patata di Bologna" dalla zona geografica delimitata è certificata dall'organismo di controllo designato sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori nell'ambito dell'intero ciclo produttivo. I principali di tali adempimenti, che assicurano la rintracciabilità del prodotto, in ogni segmento della filiera, sono i seguenti: iscrizione degli agricoltori e dei condizionatori in appositi elenchi tenuti dall'Organismo di controllo designato; denuncia all'organismo di controllo delle quantità prodotte annualmente.

4.5 *Metodo di ottenimento:* Il disciplinare prevede tra l'altro che la prima operazione consiste nella preparazione del terreno con l'assolcatura, effettuata nell'autunno precedente la semina, che permette agli agenti atmosferici invernali, quali la pioggia ed il gelo, di agire disgregando le zolle di terreno più grossolane e creare una tessitura idonea ad accogliere il tubero-seme.
Per la semina è obbligatorio l'impiego di tuberi-seme certificati, sia interi che tagliati, la cui preparazione alla semina prevede la pre-germogliazione, operazione che permette ai tuberi seme di svilupparsi in maniera più precoce e resistente una volta deposti in campo. Durante questa fase i tuberi sostano in un ambiente non soggetto a gelate, in presenza di luce diffusa, cosicché si sviluppi un germoglio di alcuni millimetri di lunghezza, dalla forma tozza e robusta.
Per quanto riguarda l'avvicendamento colturale, è vietata la monosuccessione ed è ammesso il ritorno della patata nello stesso appezzamento di terreno dopo due anni di altre colture.
La concimazione viene effettuata tenendo conto dei fabbisogni della coltura; essa deve fornire gli elementi nutrizionali più adeguati, quali l'azoto, il fosforo ed il potassio, affinché sia possibile ottenere produzioni ottimali sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. La produzione massima è di 60 tonnellate/ha.
La tecnica colturale si completa con la concimazione e la difesa, applicando quanto disposto dalle norme contenute nei disciplinari della Regione Emilia Romagna.

La raccolta deve essere eseguita a maturazione fisiologica completa del prodotto, cioè quando la buccia non si lacera alla pressione esercitata dallo sfregamento con le dita, in quanto ciò permette di intervenire con macchine scavaraccoglipatate che depositano i tuberi in contenitori idonei al trasporto presso gli stabilimenti di ritiro.
La conservazione delle patate avviene in bins in celle per frigo-conservazione a temperatura controllata, compresa tra 4 e 7° C, al riparo dalla luce.
Sono ammessi i trattamenti di post-raccolta previsti dalla vigente legislazione.
La patata è prodotta esclusivamente da aziende agricole, condizionata e confezionata da imprese tutte situate nella provincia di Bologna ciò perché la "Patata di Bologna" DOP presenta elevate caratteristiche qualitative sia organolettiche che merceologiche preservabili solo con un corretto condizionamento. Infatti, gli operatori locali hanno acquisito un patrimonio di conoscenze specifiche sul prodotto come la corretta manipolazione e trasporto, la gestione post-raccolta entro brevissimo tempo con la conservazione in ambienti refrigerati, al fine di limitare le perdite di umidità del prodotto; tali conoscenze e le relative pratiche effettuate in loco permettono di salvaguardare le caratteristiche qualitative della "Patata di Bologna" DOP, nel rispetto dei suoi processi fisiologici naturali.

4.6 *Legame*: Le caratteristiche della "Patata di Bologna" DOP come odore, gusto, intensità del colore della polpa e della buccia, sono determinate oltre che dalla genetica anche dall'ambiente di coltivazione (suolo, clima, tecnica colturale, tipologia di conservazione), per cui risulta evidente il legame della "Patata di Bologna" con la provincia di Bologna.
Le caratteristiche morfologiche dei suoli, di tipo prevalentemente alluvionale, stratificate e quindi ricche di ossigeno, determinano una condizione molto favorevole allo sviluppo del prodotto.
Grazie a questo ambiente particolare, dato dall'integrazione tra suolo (pedologia e idrografia) e clima (piovoso nel periodo autunno–vernino, con temperature primaverili tiepide già da fine febbraio e ottimali cioè intorno ai 25° C durante la formazione dei tuberi), la patata che qui si sviluppa possiede caratteristiche fisiche come la tessitura, la granulometria della polpa ed organolettiche come odore e gusto particolari, che ne determinano una specifica qualità.
Come descritto nell'opera del Contri (1817), i suoli della provincia di Bologna si adattano allo sviluppo della coltivazione in quanto la patata predilige i "fondi bassi, già liberati dalle acque ed alzati dalle alluvioni dei fiumi", caratteristiche dei terreni di bonifica del bolognese.
Le alterazioni avvenute nel tempo, sui suoli, hanno dato origine a zone pianeggianti, costituite da sedimenti alluvionali trasportati e depositati dai fiumi e torrenti originari dell'appennino e tutt'oggi attivi, di tessitura medio-fine, di buona profondità e di buon drenaggio dal ph alcalino, con presenza di sostanza organica e con buona dotazione dei principali elementi nutrizionali per la patata, come il potassio che risulta particolarmente presente e un contenuto di fosforo e azoto.
Ciò rende favorevole la coltivazione della patata, che beneficia particolarmente di tali condizioni in virtù del suo apparato radicale fascicolato, non fittonante e dotato di un fitto capillizio radicale.
Dal punto di vista idrologico il territorio è ben fornito per la presenza di torrenti e fiumi naturali – Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia, Savena, e anche per la presenza di canali artificiali appositamente costruiti – Canale Emiliano-Romagnolo -, per fornire acqua alle coltivazioni nel periodo primaverile-estivo, che risulta quello di maggior fabbisogno.

La pianura bolognese è caratterizzata da temperature primaverili tiepide a partire da fine febbraio – inizio marzo, ideali per garantire una idonea germogliazione dei tuberi seminati in questo periodo. Durante lo stadio di massimo sviluppo vegetativo, concentrato nel periodo che va da aprile a giugno, le temperature raggiungono i 25-28°C, favorendo la formazione e l'accrescimento dei tuberi ed una regolare maturazione. Le precipitazioni distribuite durante l'anno, favoriscono la coltivazione nella fase di primo accrescimento vegetativo ed inizio tuberificazione, le stesse garantiscono pure il reintegro della falda idrica e le lavorazioni del suolo preparatorie alla semina della patata.
La coltivazione della patata è legata al territorio bolognese ormai da molto tempo, grazie alle caratteristiche dei suoli particolarmente vocati, alla particolare attitudine qualitativa ed organolettica di alcune varietà ed alla tradizione della tecnica colturale dei produttori.
Tale legame con il territorio bolognese nacque dalla forte necessità di sostentare la popolazione, soprattutto nei periodi di scarso raccolto del frumento ritenuto da sempre base dell'alimentazione umana e dalla convinzione che lo sviluppo di tale coltivazione avrebbe portato vantaggio alla provincia stessa, rendendola indipendente dall'obbligo di approvvigionarsi di cibo da altri stati. Detto legame si è man mano rafforzato grazie poi all'opera faticosa dei produttori, che hanno messo a punto passo dopo passo una tecnica colturale quasi di precisione, costruendo attrezzature sempre più efficienti e rispettose del prodotto, conservandolo con tecniche di avanguardia e strutture commerciali che hanno poi provveduto a valorizzarlo nei suoi aspetti merceologici e qualitativi grazie anche alla consolidata vocazionalità di questo territorio.
Nei primi anni dell'800, si diffonde nel bolognese, la coltivazione delle patate sostenuta in particolare dall'agronomo Pietro Maria Bignami, il quale fece conoscere la patata ai contadini. Contemporaneamente al suo utilizzo per l'alimentazione del bestiame si diffuse anche sulle tavole del popolo.
Diversi studiosi, dalla fine del settecento e per tutto l'ottocento, ne descrivono poi, vantaggi e svantaggi ma è soprattutto con l'opera del Contri, con una circolare del Cardinale Opizzoni (1817) quale Legato Pontificio, con la descrizione pratica della coltivazione del sig. Benni, che gli investimenti di terreni coltivati a patata subirono un notevole incremento.
Sono inoltre da segnalare le opere di Berti-Pichat e di Bignardi pubblicate che nella seconda metà dell'ottocento inerenti la patata nel bolognese. Nel 1900 la diffusione della coltura è ormai al massimo della sua potenzialità e diviene per tutta la provincia, dalla pianura fino alle aree collinari e montane, una fonte economica importante per l'economia rurale locale. Attorno alla patata, si evolve il mondo della produzione e nascono strutture di conservazione e di commerciali moderne ed idonee ad una gestione efficiente del prodotto.

4.7 *Struttura di controllo:*
Nome: Check Fruit s.r.l.
Indirizzo: Via Cesare Boldrini, n.24 – 40121 Bologna

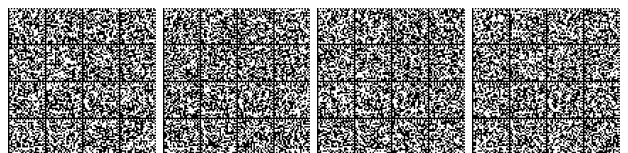
4.8 *Etichettatura:*La commercializzazione della "Patata di Bologna" ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:
- sacchi da 4 Kg, 5 Kg, 10 Kg e 25 Kg con fascia centrale o stampata di almeno 10 cm.
- retine da 0,5 Kg, 1 Kg, 1,5 Kg, 2 Kg e 2,5 Kg.
- confezione: vertbag, quickbag, girsac e busta da 0,5 Kg, 1 Kg, 1,5 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg, 5 Kg.
- vassoio o vaschetta con peso di 0,5 Kg, 0,750 Kg, 1 Kg.
- cartone e ceste da 10 Kg, 12,5 Kg, 15 Kg, 20 Kg e 25 Kg.

Sulle confezioni deve essere indicata la dicitura: “Patata di Bologna” seguita dalla dizione “D.O.P.” e dal logo così specificato: un’immagine stilizzata di patata attraversata in diagonale da due fasce di colore rosso e blu, secondo le seguenti specifiche:

❒ il giallo della patata stilizzata Pantone Yellow 116 C, quadricromia 0/20/100/0;
❒ il rosso della prima fascia obliqua Pantone Warm Red C, quadricromia, 0/100/100/0;
❒ il blu della seconda fascia obliqua Pantone blu 286 C, quadricromia, 100/70/0/0;

Il carattere tipografico impiegato per comporre qualsiasi testo risulta essere l’*Avenir* nelle versioni chiaro e bold.
Il marchio non può essere riprodotto sulle confezioni in dimensioni inferiori ai 20 mm di base e comunque la DOP “Patata di Bologna” deve essere riportata in dimensioni maggiori di qualsiasi altra dicitura riportata in etichetta.

4.9 Condizioni nazionali

10A04458

PROVVEDIMENTO 26 marzo 2010.

Iscrizione della denominazione «Irpinia - Colline dell'Ufita» nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (CE) n. 203 della Commissione del 10 marzo 2010, la denominazione «Irpinia - Colline dell'Ufita» riferita alla categoria Materie grasse - Olio extra vergine di oliva, è iscritta quale Denominazione di Origine Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Irpinia - Colline dell'Ufita», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della Denominazione di origine protetta «Irpinia - Colline dell'Ufitate», registrata in sede comunitaria con Regolamento (CE) n. 203 del 10 marzo 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Irpinia - Colline dell'Ufita», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Denominazione di Origine Protetta» solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 26 marzo 2010

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Disciplinare di produzione dell'olio extra vergine a denominazione di origine protetta

"Irpinia – Colline dell'Ufita "

ART. 1 DENOMINAZIONE

La Denominazione di Origine Protetta "*Irpinia Colline dell'Ufita*" è riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2 VARIETA' DI OLIVO E CARATTERISTICHE AL CONSUMO

La Denominazione di Origine Protetta "*Irpinia Colline dell'Ufita*" è riservata all'olio di oliva extravergine ottenuto dalle olive prodotte negli oliveti delle aziende all'interno del territorio ricadente nel successivo articolo 3 e composti, nell'ambito aziendale, dalle varietà:

– "*Ravece*" presente in misura non inferiore al 60%;
– "*Ogliarola*", "*Marinese*", "*Olivella*", "*Ruveia*", "*Vigna della Corte*" da sole o congiuntamente in misura non superiore al 40%;
– eventualmente, "*Leccino*" e "*Frantoio*" in misura non superiore al 10%.

Caratteristiche al consumo:
L'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "*Irpinia Colline dell'Ufita*" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-Colore: da giallo paglierino a verde più o meno intenso;

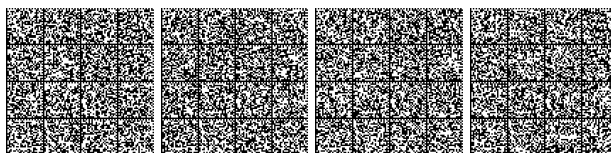
Caratteristiche organolettiche:

Descrittore	Mediana *
Difetti	0
Fruttato di oliva	3-6
Amaro	2-6
Piccante	2-6
Pomodoro	2-5

*CVr% minore o uguale a 20

Caratteristiche chimico-fisiche:
-Acidità %: inferiore o uguale a 0,5;
-Indice di perossidi mEq O_2/kg: inferiore o uguale a 10;
-Spettrometria UV K_{232}: inferiore o uguale a 2,2;
-Spettrometria UV K_{270}: inferiore o uguale a 0,2;
-Spettrometria Delta K: inferiore o uguale a 0,01;
-Polifenoli totali: superiore o uguale a 100 p.p.m. .

ART. 3 ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione, comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni in Provincia di Avellino: 1-

Ariano Irpino, 2-Bonito, 3-Carife, 4-Casalbore, 5-Castel Baronia, 6-Castelfranci, 7-Flumeri, 8-Fontanarosa, 9-Frigento, 10-Gesualdo, 11-Greci, 12-Grottaminarda, 13-Lapio, 14-Luogosano, 15-Melito Irpino, 16-Mirabella Eclano, 17-Montaguto, 18-Montecalvo Irpino, 19-Montefusco, 20-Montemiletto, 21-Paternopoli, 22-Pietradefusi, 23-San Nicola Baronia, 24-San Sossio Baronia, 25-Sant'Angelo all'Esca, 26-Savignano Irpino, 27-Scampitella, 28-Sturno, 29-Taurasi, 30-Torella dei Lombardi, 31-Torre le Nocelle, 32-Trevico, 33-Vallata, 34-Vallesaccarda, 35-Venticano, 36-Villamaina, 37-Villanova del Battista, 38-Zungoli.

ART. 4 ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli agricoltori, dei frantoiani e degli imbottigliatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

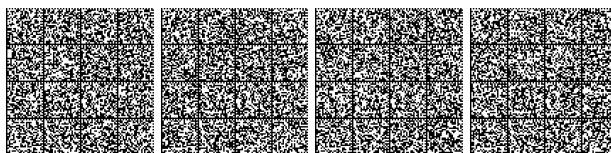
ART. 5 CARATTERISTICHE DI COLTIVAZIONE

1- Le condizioni pedoclimatiche, ambientali e di coltura degli oliveti, destinati alla produzione dell'olio a Denominazione di Origine Protetta, devono essere quelle specifiche della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le tradizionali caratteristiche qualitative, organolettiche e chimico-fisiche stabilite dal presente disciplinare. Sono, pertanto, da ritenersi idonei gli oliveti compresi nella zona di cui al precedente art. 3, i cui terreni derivano da substrati di origine calcarea, marnosa o argillosa, marnosa per i rilievi, e da substrati alluvionali, sciolti, per i terreni pianeggianti.
2- I nuovi impianti devono essere di tipo specializzato, con l'utilizzazione di almeno l'85% della varietà: "*Ravece*".
3- Nella concimazione è ammesso l'utilizzo di fertilizzanti organici e/o di sintesi.
4- Per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. E' consentita la pratica dell'inerbimento.
5- Gli oliveti normalmente sono condotti in asciutto, tuttavia in annate particolarmente siccitose è ammessa l'irrigazione di soccorso.
6- I trattamenti antiparassitari devono essere eseguiti nel rispetto del disciplinare di lotta integrata emanati dalla regione Campania.
7- La raccolta delle olive deve essere effettuata manualmente o meccanicamente entro il 31 dicembre di ogni anno ad eccezione delle varietà "*Marinese*" e "*Leccino*" da raccogliere non oltre il 10 novembre. La raccolta deve essere effettuata a mano oppure con l'impiego di macchine, a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti o altri sistemi di captazione, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti permanenti. È vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti (cascolanti).
8- Il trasporto deve avvenire in cassette forate o, comunque, in contenitori rigidi, forati. E' fatto divieto assoluto, nel trasporto e nella conservazione delle olive, l'uso di sacchi di qualsiasi materiale.
9- La produzione di olive non può superare i 60 kg a pianta. La resa massima di olio da olive non può superare il 20% del peso di olive.
10- Le olive devono essere conservate presso il frantoio in locali areati, in recipienti rigidi e forati, fino alla fase di molitura, che deve avvenire entro 48 ore dalla raccolta.

ART. 6 MODALITA' DI OLEIFICAZIONE

1- Le operazioni di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "*Irpinia Colline dell'Ufita*" devono essere effettuate presso i frantoi localizzati entro il territorio così come delimitato all'art.3 del presente disciplinare.
2- Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.
3- È vietato il metodo di trasformazione noto col nome di "ripasso", è, inoltre, vietato il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica (enzimi) nell'ambito del processo di estrazione. Durante tale fase è altresì vietato l'uso del "talco".
4- Dopo l'estrazione l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox, o in cisterne di terracotta con smaltatura per alimenti, perfettamente puliti ed in locali igienici.
5- E' consentito l'ottenimento dell'olio extravergine "*Irpinia Colline dell'Ufita*" D.O.P. con metodo biologico.
6- L'imbottigliamento deve avvenire nella zona di produzione per garantire l'origine ed il controllo del prodotto e per impedire che il trasporto dello stesso olio allo stato sfuso possa causare il deterioramento e la perdita delle sue peculiari caratteristiche chimiche ed organolettiche poiché le condizioni climatiche del luogo di imbottigliamento ed il trasporto del prodotto sfuso possono modificare le caratteristiche organolettiche del prodotto considerato che durante i trasporti l'olio allo stato sfuso facilmente può assorbire odori e sapori indesiderabili.

ART. 7 LEGAME CON L'AMBIENTE

L'Olio Extravergine di Oliva "*Irpinia - Colline dell'Ufita*" D.O.P. possiede singolari qualità organolettiche che lo differenziano nettamente da altri oli, dimostrate da una ampia documentazione storica e dovute in particolare alla secolare dedizione degli olivicoltori e frantoiani dell'Irpinia, che hanno saputo legare questa produzione alle particolari condizioni pedoclimatiche della zona di produzione. In particolare, l'aggettivo "*Ravece*" è già presente nella platea "*Urbis et Foranea*" redatta dal Vescovo Diomede Carafa nel 1517 da cui apprendiamo che la Cappella di San Nicola costruita nella parrocchiale Chiesa di San Matteo "*Have un hortale de ravei ala Sala*".
La tipicità dell'olio extravergine di oliva "*Irpinia - Colline dell'Ufita*" D.O.P. ci giunge dalla specifica piattaforma varietale, dai fattori naturali dell'areale di produzione quali il microclima, il terreno, nonché dalle particolari tecniche di coltivazione e di produzione tramandate nei secoli dagli olivicoltori irpini. L'insieme di tali fattori concorre a differenziarlo nelle sue caratteristiche chimiche ed organolettiche. In particolare, la specificità dell'olio "*Irpinia - Colline dell'Ufita*" deriva soprattutto dalla varietà predominante, che non ha altrove una così intensa diffusione.
La cultivar "*Ravece*", è infatti nata in questo territorio e solo qui si è affermata per la sua capacità di adattamento alle diverse condizioni climatiche. L'influenza diretta del clima mite ma con eccezionali punte di freddo, nonché la ubicazione degli oliveti ad altitudini elevate, sono stati la causa principale che ha determinato il consolidarsi nel territorio di questa cultivar di olivo, capace di resistere alle gelate ed alle nevicate, invernali e primaverili. Si tratta di un'area in cui l'olivo risulta presente sin dai tempi dei romani, e viene coltivato in terreni collinari con una pendenza intorno al 20%, terreni più o meno argillosi, mediamente fertili e poveri di risorse idriche. Gli inverni, non estremamente rigidi, e le estati non eccessivamente calde, hanno conferito alla zona nel suo complesso un clima particolarmente favorevole all'insediamento dell'olivo nel corso dei secoli. La piovosità è di circa 700 mm annui, le temperature raramente scendono al di sotto dello zero, con punte di – 4° C per brevissimi periodi; mediamente la temperatura è di 18° C.
L'insieme di tali fattori concorre a differenziare l'olio nelle sue caratteristiche chimiche ed organolettiche, da qualsiasi altro olio extravergine d'oliva, rendendolo quindi unico e pertanto meritevole di valorizzazione e tutela.

ART. 8 STRUTTURA DI CONTROLLO

L'olio "*Irpinia - Colline dell'Ufita*" D.O.P. per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione sarà controllato da un organismo autorizzato, in conformità all'Art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14/07/1992.

ART. 9 DESIGNAZIONE, PRESENTAZIONE E CONFEZIONAMENTO

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compreso gli aggettivi: tipo fine, scelto, selezionato, superiore, genuino e similari.
2. E' consentito l'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione, solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.
3. Il nome della Denominazione di Origine Protetta "*Irpinia Colline dell'Ufita*" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle altre indicazioni che in essa compaiono. Sull'etichetta deve inoltre essere riportato il logotipo descritto all'art.10 ed il logo comunitario della D.O.P.
4. I recipienti in cui è confezionato l'olio extravergine "*Irpinia Colline dell'Ufita*" ai fini dell'immissione al consumo devono essere: bottiglie di vetro scuro, ceramica e terracotta smaltata o recipienti in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5, sigillati e provvisti di etichetta.
5. Sono ammesse confezioni in bustine monodose di laminato metallico di alluminio ed idonei materiali sintetici consentiti dalla legge, della capacità di 10 ml., recanti indicazioni previste dalla normativa vigente più una numerazione progressiva attribuita dall'Organismo di controllo.

ART. 10 LOGOTIPO

L'etichetta dovrà riportare il logo della D.O.P. "*Irpinia Colline dell'Ufita*" come di seguito descritto: il logo per l'olio extravergine di oliva è costituito da un fiore a 13 petali, tratto da un decoro su ceramica arianese dipinto a mano, nei colori giallo – arancio – rosso bruno – marrone, che fa da corona circolare alla dicitura "*Irpinia Colline dell'Ufita*". Tale dicitura è scritta con carattere *"Post-Medieval"* nella versione tipografica *"Medium"*, in bianco circolarmente, su fondo marrone scuro. Al centro della composizione, un cerchio bianco con sottile bordo color arancio contiene in forma circolare la dicitura "OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P.", in nero su sfondo bianco, scritta in carattere *"Rotis Semisans"*, nella versione tipografica *"Extra bold"*. Al centro, in nero, con la dicitura "RAVECE", in carattere manuale tratto da un'antica forma di scrittura carolingia – beneventana. Sottostante al cerchio bianco, sovrapposta inferiormente al fiore esterno, è inserita la sagoma dell'Italia con un pallino marrone che identifica l'area dell'Ufita.
E' consentito il riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

<< Irpinia – Colline dell'Ufita >>

N. CE :

D.O.P. (x) – I.G.P. ( )

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome : Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo : Via XX Settembre n. 20 – 00187 ROMA
Tel. : 06 – 46655104
Fax : 06 – 46655306
E-mail : saco7@politicheagricole.it

2. Associazione:

2.1. Nome : Consorzio di Produzione e Valorizzazione Olio Extra Vergine d'Irpinia "*Irpinia – Colline dell'Ufita*"
2.2. Indirizzo : Vico Lapronia, 8 – 83031 Ariano Irpino (AV)
Tel. : + 39 0825 824955; Fax : + 39 0825 824955;
e-mail : info@coprovoli.com
2.3. Composizione : produttori/trasformatori (**x**) altro ( )

3. Tipo di prodotto: Classe 1.5 – Materie grasse – olio extravergine di oliva

4. Disciplinare

(sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n.510/2006)

4.1. *Nome*: "*Irpinia – Colline dell'Ufita*"

4.2. *Descrizione*: l'olio extravergine di oliva "Irpinia – Colline dell'Ufita" DOP al momento dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:

-Colore: da giallo paglierino a verde più o meno intenso;

Caratteristiche organolettiche:

Descrittore	Mediana *
Difetti	0
Fruttato di oliva	3-6
Amaro	2-6
Piccante	2-6
Pomodoro	2-5

*CVr% minore o uguale a 20

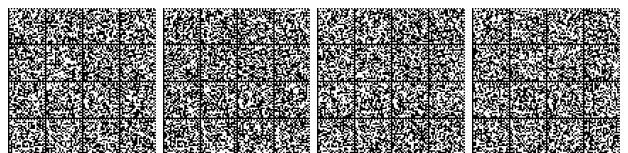
Caratteristiche chimico-fisiche:

-Acidità %: inferiore o uguale a 0,5;
-Indice di perossidi mEq O_2/kg: inferiore o uguale a 10;

-Spettrometria UV K_{232}: inferiore o uguale a 2,2;
-Spettrometria UV K_{270}: inferiore o uguale a 0,2;
-Spettrometria Delta K: inferiore o uguale a 0,01;
-Polifenoli totali: superiore o uguale a 100 p.p.m. .

4.3. *Zona geografica*: La zona di produzione della denominazione di origine protetta *"Irpinia – Colline dell'Ufita"* interessa il territorio amministrativo dei seguenti comuni situati nella provincia di Avellino, Regione Campania: Ariano Irpino, Bonito, Carife, Casalbore, Castel Baronia, Castelfranci, Flumeri, Fontanarosa, Frigento, Gesualdo, Greci, Grottaminarda, Lapio, Luogosano, Melito Irpino, Mirabella Eclano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Montefusco, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant'Angelo all'Esca, Savignano Irpino, Scampitella, Sturno, Taurasi, Torella dei Lombardi, Torre le Nocelle, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Venticano, Villamaina, Villanova del Battista, Zungoli

4.4 *Prova dell'origine:* Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli agricoltori, dei frantoiani e degli imbottigliatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

4.5 *Metodo di ottenimento:* l'olio extravergine di oliva *"Irpinia – Colline dell'Ufita"* DOP è ottenuto dalle olive prodotte negli oliveti composti, nell'ambito aziendale, dalle varietà: "*Ravece*", presente in misura non inferiore al 60%, "*Ogliarola*", "*Marinese*", "*Olivella*", "*Ruveia*", "*Vigna della Corte*" da sole o congiuntamente in misura non superiore al 40%; eventualmente, "*Leccino*" e "*Frantoio*" in misura non superiore al 10%. Nella concimazione è ammesso l'utilizzo di fertilizzanti organici e/o di sintesi. Per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. E' consentita la pratica dell'inerbimento. Gli oliveti normalmente sono condotti in asciutto, tuttavia in annate particolarmente siccitose è ammessa l'irrigazione di soccorso. I trattamenti antiparassitari devono essere eseguiti nel rispetto del disciplinare di lotta integrata emanati dalla regione Campania. La raccolta deve essere effettuata a mano oppure con l'impiego di macchine, a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti o altri sistemi di captazione, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti permanenti. È' vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti (cascolanti). Il trasporto deve avvenire in cassette forate o, comunque, in contenitori rigidi, forati. E' fatto divieto assoluto, nel trasporto e nella conservazione delle olive, l'uso di sacchi di qualsiasi materiale. La produzione di olive non può superare i 60 kg a pianta. La resa massima di olio da olive non può superare il 20% del peso di olive. Le olive devono essere conservate presso il frantoio in locali areati, in recipienti rigidi e forati, fino alla fase di molitura, che deve avvenire entro 48 ore dalla raccolta. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto. È vietato il metodo di trasformazione noto col nome di "ripasso", è, inoltre, vietato il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica (enzimi) nell'ambito del processo di estrazione. Durante tale fase è altresì vietato l'uso del "talco". Dopo l'estrazione l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox, o in cisterne di terracotta con smaltatura per alimenti, perfettamente puliti ed in locali igienici. I recipienti in cui è confezionato l'olio extravergine "*Irpinia Colline dell'Ufita*" ai fini dell'immissione al consumo devono essere: bottiglie di vetro scuro, ceramica e terracotta smaltata o recipienti in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5, sigillati e provvisti di etichetta. Sono ammesse confezioni in bustine monodose di laminato metallico di alluminio ed idonei materiali sintetici consentiti dalla legge, della capacità di 10 ml., recanti indicazioni previste

dalla normativa vigente più una numerazione progressiva attribuita dall'Organismo di controllo.E' consentito l'ottenimento dell'olio extravergine "*Irpinia Colline dell'Ufita*" D.O.P. con metodo biologico. La coltivazione delle olive, nonché l'estrazione, e l'imbottigliamento dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "*Irpinia Colline dell'Ufita*" devono avvenire nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente punto 4.3., per garantire l'origine ed il controllo del prodotto e per impedire che il trasporto dello stesso allo stato sfuso possa causare l'ossidazione o il deterioramento e la perdita delle sue peculiari caratteristiche chimiche ed organolettiche, in particolare le tipiche note di erba e di pomodoro dell'olio "*Irpinia Colline dell'Ufita*" determinate dal contenuto in antiossidanti fenolici e dal profilo delle sostanze aromatiche. Il quadro compositivo, caratterizzato da un significativo livello di acidi grassi polinsaturi, predispone l'olio a perdere la sua qualità organolettica e tipicità per l'azione dell'ossigeno dell'aria durante la fase di travaso, pompaggio, trasporto e scarico, operazioni che si ripetono con maggiore frequenza nell'eventualità dell'imbottigliamento fuori zona.

4.6 *Legame*: Le caratteristiche aromatiche e gustative dell'olio extravergine di oliva "*Irpinia Colline dell'Ufita*" D.O.P derivano principalmente dalla varietà "Ravece" che coltivata nell'areale di produzione, definito al punto 4.3, acquista caratteristiche particolari che permettono di conferire al prodotto un gusto fruttato medio, con un'armonica presenza della carica amara e piccante, la cui peculiarità è un chiaro aroma erbaceo con spiccate note di pomodoro verde e di carciofo. Le caratteristiche del territorio di riferimento, quali il microclima, il terreno, nonché dalle particolari tecniche di coltivazione e di produzione tramandate nei secoli dagli olivicoltori irpini concorrono infatti all'ottenimento di un olio extravergine di oliva altamente riconoscibile.
L'influenza diretta del clima mite ma con eccezionali punte di freddo, nonché la ubicazione degli oliveti ad altitudini elevate, sono stati il fattore principale che ha determinato il consolidarsi nel territorio della cultivar "Ravece", capace di resistere alle gelate ed alle nevicate, invernali e primaverili. Si tratta di un'area in cui l'olivo risulta presente sin dai tempi dei romani, e viene coltivato in terreni collinari con una pendenza intorno al 20%, terreni più o meno argillosi, mediamente fertili e poveri di risorse idriche; tali terreni derivano da substrati di origine calcarea, marnosa o argillosa, marnosa per i rilievi, e da substrati alluvionali, sciolti, per i terreni pianeggianti. Gli inverni, non estremamente rigidi, e le estati non eccessivamente calde, hanno conferito alla zona nel suo complesso un clima particolarmente favorevole all'insediamento dell'olivo nel corso dei secoli. La piovosità è di circa 700 mm annui, le temperature raramente scendono al di sotto dello zero, con punte di – 4° C per brevissimi periodi; mediamente la temperatura è di 18° C. L'insieme di tali fattori concorre a differenziare l'olio nelle sue caratteristiche chimiche ed organolettiche, da qualsiasi altro olio extravergine d'oliva, rendendolo quindi unico e pertanto meritevole di valorizzazione e tutela. Fin dal 1517 tra i beni del capitolo della Cattedrale di Ariano figura *"al contrappone una vigna so cinque rasole ce so dentro dui pedi di olive"* e l'incentivazione alla coltura dell'olivo risulta dal toponimo *"fontana dell'oliveto"* sita nei pressi di *"Amando"* e ancora da *"una vigna con alcuni pedi de olive ad Cerrito"* oppure *"un hortale con quattordici pedi de olive ale strabelle"*, *"un hortale con olive alle cupe d'Ariano"*, *"un hortale con pedi de olive alo piano"*. La coltura dell'olivo ebbe nel territorio interessato un notevole sviluppo nel XIX secolo perché nel 1893*"ci sono in attività 29 trappeti o frantoi di olive, quali dentro e quali fuori dell'abitato"*, Nicola Flammia, Storia della Città di Ariano, 1893. Sempre dal Flammia sappiamo che tra i terreni *"alberati migliori sono quelli di S. Liberatore, Ottaggio, Cerreto, Viaggiano"* cioè quelli posti tra i 400 ed i 600 metri s.l.m. e che si produceva annualmente *"Olio, Anfore 50.000 tomoli l'anfora, grammi 2265"* ed il costo era di lire 1.30 a litro mentre l'anfora costava lire 3.00.L'aggettivo "Ravece" è già presente nella *Platea Urbis et foranea* redatta dal Vescovo Diomede Carafa nel 1517 da cui apprendiamo che la cappella di San Nicola costruita nella parrocchiale chiesa di San Matteo *"have un hortale de ravej ala sala"*, l'aggettivo viene ripetuto nella *Visita Pastorale* del Vescovo Donato de Laurentiis del 1580, sempre la stessa cappella nello stesso luogo *"have un hortale di ravei"*.

4.7 *Organismo di controllo:*

Nome: IS.ME.CERT.
Indirizzo: Via G. Porzio – Centro direzionale, Isola G/1, Scala C, 13° piano, int. 98; 80143 – Napoli
Tel.: 081 7879789
fax: *081 6040176*
e-mail: info@ismecert.it

4.8. *Etichettatura:* Il nome della Denominazione di Origine Protetta "*Irpinia Colline dell'Ufita*" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle altre indicazioni che in essa compaiono. Sull'etichetta deve inoltre essere riportato il logotipo di seguito descritto ed il logo comunitario della DOP. Il logo per l'olio extravergine di oliva è costituito da un fiore a 13 petali, tratto da un decoro su ceramica arianese dipinto a mano, nei colori giallo – arancio – rosso bruno – marrone, che fa da corona circolare alla dicitura "*Irpinia Colline dell'Ufita*"**.** Tale dicitura è scritta con carattere "Post Medieval" nella versione tipografica "Medium", in bianco circolarmente, su fondo marrone scuro. Al centro della composizione, un cerchio bianco con sottile bordo color arancio contiene in forma circolare la dicitura "OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P.", in nero su sfondo bianco, scritta in carattere "Rotis Semisans", nella versione tipografica "Extra bold". Al centro, in nero, con la dicitura "RAVECE", in carattere manuale tratto da un'antica forma di scrittura carolingia – beneventana. Sottostante al cerchio bianco, sovrapposta inferiormente al fiore esterno, è inserita la sagoma dell'Italia con un pallino marrone che identifica l'area dell'Ufita. E' consentita il riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico.

10A04502

PROVVEDIMENTO 30 marzo 2010.

Iscrizione della denominazione «Colline Pontine» nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE

E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 259 della commissione del 25 marzo 2010, la denominazione «Colline Pontine» riferita alla categoria Materie grasse - Olio extra vergine di oliva, è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006;

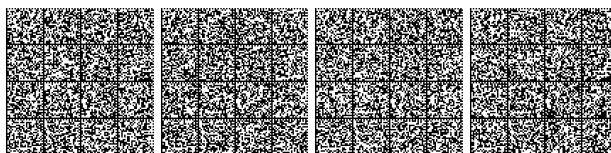
Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Colline Pontine», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale:

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Colline Pontine», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 259 del 25 marzo 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Colline Pontine», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Denominazione di origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 30 marzo 2010

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Disciplinare di produzione per l'olio a denominazione di origine protetta "*Colline Pontine*"

Art. 1
Denominazione

La denominazione di origine protetta "*Colline Pontine*" è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta "*Colline Pontine*" deve essere ottenuta negli oliveti che hanno le seguenti varietà di olive: *Itrana* dal 50 % al 100%, *Frantoio* e *Leccino*, sino al 50 %.
Possono altresì essere presenti altre varietà di olive per un massimo del 10 % purché non modifichino le caratteristiche del prodotto. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "*Colline Pontine*", all'atto della immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche.

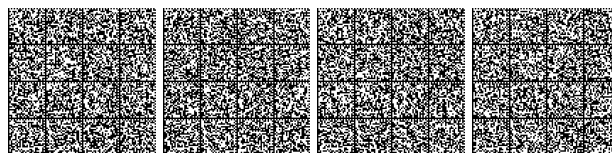
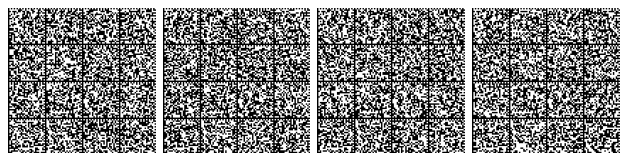
VALUTAZIONI CHIMICO - FISICHE
Acidità totale espressa in Acido Oleico inferiore o uguale 0,6 grammi per 100 gr. di olio
Numero di perossidi uguale o inferiore a 12
Valore dei polifenoli superiore a 100 ***mg./kg.***
Acido oleico uguale o superiore a 72 per cento

Profilo organolettico: colore dal verde intenso al giallo con riflessi dorati;
All'olfatto, l'Olio di oliva extra vergine Colline Pontine si caratterizza per la presenza di un aroma fruttato da medio ad intenso di oliva verde, con retrogusto di mandorla e con nota tipica di erbaceo fragrante; sentore tipico è il pomodoro (verde).
Da lieve a medio l'Amaro ed il Piccante.

DESCRITTORI ORGANOLETTICI	MEDIANA
Difetti	**0**
Fruttato di oliva	**4 – 7**
Amaro	**3 – 5**
Piccante	**3 - 5**
Pomodoro	**3 - 6**

Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa UE.

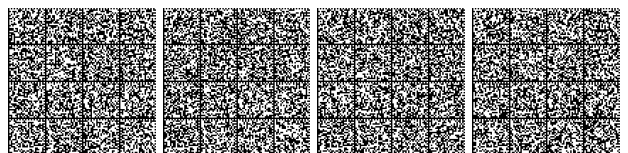
Art. 3
Delimitazione della zona geografica

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extra vergine di origine protetta "*Colline Pontine*" debbono essere prodotte nel territorio della provincia di Latina idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione. Tale zona comprende tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni nella provincia di Latina:
Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Rocca Massima, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.
La zona di produzione della denominazione di origine protetta "*Colline Pontine*" è delimitata nella cartografia 1:25.000 da una linea che partendo dal punto di confluenza tra il confine amministrativo del Comune di Aprilia, la delimitazione amministrativa tra la provincia di Latina e quella di Roma,

nonché la strada statale n° 207 "Anziate", segue il confine amministrativo settentrionale del comune di Aprilia sino ad incontrare il confine amministrativo settentrionale del comune di Cisterna di Latina e prosegue, sempre coincidendo con il limite di provincia tra Latina e Roma, e incontrato il confine amministrativo ad ovest di Cori, lo prosegue fino al nord. Quindi piegando verso est incontra il confine comunale di Rocca Massima che lo segue in tutto il suo limite settentrionale e continua a seguirlo scendendo a sud fino ad incontrare il confine comunale di Cori sul lato sud-est e prosegue sempre sullo stesso lato anche dopo aver incontrato il confine comunale di Norma, quindi seguendo il confine comunale di Bassiano forma un'ansa rivolta a nord e seguendo sempre il confine dello stesso comune scende a sud-est lungo il confine comunale di Sezze. Quindi incontrato il limite settentrionale del comune di Roccagorga forma una piccola cuspide rivolta a nord sino ad incontrare il limite nord-ovest del comune di Maenza sino alla confluenza tra confini amministrativi della provincia di Latina con quello della provincia di Roma e l'inizio di quella di Frosinone. Quindi seguendo sempre il limite amministrativo della provincia di Latina coincide per breve tratto con il confine settentrionale del comune di Maenza per continuare lungo questo limite che scende a sud-ovest, poi prosegue lungo il confine orientale di Prossedi sino ad incontrare il limite comunale di Roccasecca dei Volsci che scende in direzione sud - sud-ovest sino ad incontrare il limite nordovest del comune di Sonnino, quindi sempre seguendo il limite amministrativo della provincia diLatina con quella di Frosinone, raggiunge il confine settentrionale del comune di Monte San Biagio, sino a continuare con il limite sempre settentrionale del comune di Fondi. Quindi coincidendo sempre con il confine amministrativo tra la provincia di Latina e quella di Frosinone, incontra il confine del comune di Lenola, questo sale verso nord per piegare verso sud-ovest sempre lungo il confine del comune di Lenola, quindi incontra il limite settentrionale del comune di Campodimele che segue anche quando scende in direzione sud-est e piegando verso sud-ovest incontra il confine nord del comune di Itri che segue in direzione sud-est sino al confine del comune di Formia che forma un'ansa rivolta a nord. Quindi incontra il confine del comune di Spigno Saturnia che sale verso nord-est per poi scendere verso sud-est, prosegue con il limite del comune di Minturno che scende a sud-est sino ad incontrare il limite del comune di Santi Cosma e Damiano che sale in direzione nord-est, quindi, coincidendo sempre con il limite amministrativo tra le province di Latina e Frosinone, sale a nord con il confine del comune di Castelforte. Quindi tale confine della zona di produzione, scende verso sud-est seguendo il confine comunale di Castelforte per risalire leggermente formando un'ansa verso nord sino alla confluenza tra i limiti amministrativi provinciali di Latina, Frosinone e Caserta costituendo a sud una prominenza verso ovest, per seguire con una tortuosa rientranza rivolta prima ad est e quindi a sud e successivamente a sud-ovest, che nel limite meridionale, si ricollega al confine del comune di Santi Cosma e Damiano, che proseguendo verso ovest – sud-ovest incontra il limite del comune di Minturno che scende per breve tratto in direzione sud – sud-ovest sino ad incontrare la ferrovia Roma – Napoli. A questo punto il limite della zona di produzione abbandona il confine amministrativo della provincia di Latina per proseguire, per breve tratto, in direzione ovest con il percorso della linea ferroviaria che collega Napoli a Roma e con essa prosegue sempre in direzione ovest – nord-ovest, sino a tagliare i limiti meridionali dei confini amministrativi dei comuni di Minturno e Formia, dove la ferrovia incontra il limite comunale di Itri, ne segue, lasciando la linea ferroviaria, il confine amministrativo in tutto il limite meridionale verso sud-ovest e quindi lo risale verso nord-ovest e successivamente, verso nord-est, sino ad incontrare nuovamente la linea ferroviaria Roma – Napoli che coincide con il limite meridionale del comune di Fondi e giunta all'incrocio con la strada stradale n° 7 "Via Appia" segue tale strada tagliando il limite amministrativo meridionale del comune di Monte San Biagio con un arco volto a nord e quindi in direzione sud-ovest sino al confine amministrativo del comune di Terracina, prosegue sempre lungo la strada statale n° 7 "via Appia" in direzione ovest quindi risale al nord seguendo il percorso della citata strada sino ad incontrare il fiume Amaseno, quindi costeggia il lato ovest del comune di Sonnino sino ad incontrare la linea ferroviaria Roma – Napoli e la segue verso nord-ovest sino a traversare il limite meridionale del comune di Priverno da qui, sale verso nord-ovest seguendo il tracciato della nuova linea ferroviaria Roma – Napoli che con la direzione nord-ovest taglia il territorio di Sezze a sud della cittadina, quindi costeggiando per breve tratto il limite comunale di Bassiano e attraversa quello del comune di Sermoneta fino al limite tra detto comune e quello di Latina quindi attraversa il territorio comunale di Cisterna di

Latina lambendo la cittadina a sud per proseguire sempre in direzione ovest – sud-ovest seguendo, anziché la linea ferroviaria, la via Apriliana fino al ponte della "Crocetta", qui segue il fosso della "Crocetta" in direzione sud fino al fosso "Spaccasassi", quindi segue tale fosso in direzione nordovest sino al casale "Torre del Padiglione" da qui in direzione ovest prosegue lungo le strade comunali di Aprilia Via Genio Civile e via La Cogna fino al limite amministrativo che coincide con quello che delimita la provincia di Latina con quella di Roma, tale limite risale verso nord – nordovest per poi piegare verso nord-est, quindi forma una piccola ansa rivolta a nord-est e risale lungo il limite amministrativo tra le province di Latina e Roma verso nord-ovest prosegue verso nord-est sempre lungo il limite tra le province di Roma e Latina sino ad incontrare la strada statale n° 207 "Anziate", incrociata la Via Anziate, chiude il limite della zona di produzione dell'olio DOP "*Colline Pontine*" poiché si ricollega al punto da cui è iniziata la descrizione.

Art. 4
Origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli olivicoltori, dei frantoiani e degli imbottigliatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, scritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5
Caratteristiche di coltivazione

La coltivazione delle olive, nonché l'estrazione, e l'imbottigliamento dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "*Colline Pontine*" devono avvenire nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3 per ridurre i rischi di deterioramento e decadimento della qualità organolettica nelle fasi tra l'estrazione, lo stoccaggio e la certificazione dell'olio extra vergine di oliva *"Colline Pontine"* ; i rischi di deterioramento qualitativo del prodotto, provocati dalla possibile esposizione con la luce, il calore, l'ossigeno dell'atmosfera, aumentano notevolmente con il trasporto del prodotto al di fuori della zona di produzione e per garantire il controllo e la tracciabilità. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le sue specifiche caratteristiche. Gli oliveti sono specializzati, salvo quelli tra rocce affioranti e dove il terreno è consociato al pascolo di animali domestici anche di bassa corte. Per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. E' consentita la pratica dell'inerbimento. E' consentito il diserbo chimico. Nella concimazione è ammesso l'utilizzo di fertilizzanti organici e/o di sintesi. La difesa fitosanitaria deve essere effettuata secondo le modalità della lotta guidata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sulle olive. La produzione non può superare i Kg. 100 per pianta di olivo. La raccolta delle olive deve essere effettuata manualmente o meccanicamente a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente e quella sulle reti permanenti. La raccolta viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiatura e si conclude entro il 31 gennaio. È vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti. Per il trasporto delle olive devono essere utilizzati contenitori traforati e lavabili. E' consentita l'utilizzazione di contenitori di acciaio inossidabile o di altri materiali lavabili e per uso alimentare, purché la lavorazione delle olive in essi contenute sia eseguita nello stesso giorno. In ogni caso le olive raccolte debbono essere molite entro 48 ore dalla raccolta.

Art. 6
Metodo di oleificazione

E' assolutamente vietato l'uso di coadiuvanti chimici e/o biologici, coadiuvanti meccanici (talco) e quindi per l'estrazione sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici leali atti a produrre oli che rappresentino il più fedelmente possibile le proprie caratteristiche. Le olive debbono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio per eliminare eventuali residui di antiparassitari o sostanze estranee. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti. La gramolatura dovrà essere effettuata alla temperatura massima 33° C della pasta di olive, per una durata di 50 minuti al massimo. È' vietato il metodo di trasformazione noto col nome di "ripasso". E' vietato altresì il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica e l'uso del talco nell'ambito del processo di estrazione. La resa in olio non può essere superiore al 27 % in peso di olive. E' consentito l'ottenimento dell'olio extra vergine a denominazione di origine protetta "*Colline Pontine*" con metodo biologico.

Art. 7
Legame con l'ambiente

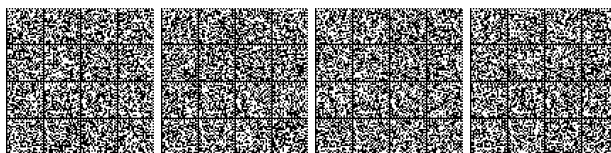
Legame: L'olio extravergine di oliva *"Colline Pontine"* a denominazione di origine protetta possiede peculiarità e proprietà tipiche, che derivano dal territorio e, soprattutto dalla cultivar *"Itrana"*, che non ha altrove una così intensa diffusione e che coltivata nell'area di cui all'articolo 3 assume caratteristiche qualitative particolari**.**
L'olio extra vergine di oliva " Colline Pontine" si riassume nella qualifica di *"armonico"* determinato da un sinergismo eccezionale favorevole oltre che per la qualificazione anche per la omogeneità dei suoi caratteri, pertanto l'olio è ben accetto ad un target molto ampio di consumatori.
Nella zona di produzione di cui all'articolo 3, i terreni sono generalmente costituiti da banchi di calcari, per lo più compatti, appartenenti geologicamente al cretaceo superiore; tali terreni, che hanno spesso debole strato coltivabile, sono molto permeabili ed aridi per un lungo periodo dell'anno. Il clima, di tipo mediterraneo, è caratterizzato dalle temperature miti invernali, di rado sotto lo zero termico. L'olivicoltura domina nella zona collinare della provincia Pontina, in una fascia quasi continua che dal territorio di Rocca Massima e Cori, si estende in direzione sud – est fino ai Comuni di Minturno e Castelforte, al confine della provincia napoletana.
La varietà di olivo Itrana, detta anche Oliva di Gaeta, Trana, Oliva Grossa, Cicerone ha il predominio assoluto nella zona di produzione dell'olio extra vergine di oliva Colline Pontine, costituendo da sola il 70 % delle piante coltivate; tra la varietà Itrana ed il territorio di cui al punto 4.3 esiste un legame particolare ed originale, il sinonimo Oliva di Gaeta indica l'origine più antica della coltivazione di questa varietà, poi diffusasi dal territorio di Gaeta, Itri e Formia alla Stato Pontificio Romano, e quindi a tutta la zona collinare e montuosa della provincia Pontina. La costante diffusione della cultivar Itrana sul territorio, perciò, è il risultato di secoli di coltivazione dell'olivo; per la plurisecolare ed apprezzata utilizzazione come olive da tavola di una parte del prodotto (oliva di Gaeta), l'Itrana viene catalogata anche come olivo da mensa; in realtà dal punto di vista agronomico, a causa soprattutto della scalare invaiatura, la raccolta delle olive è molto tardiva.
Il terreno, la giacitura prevalente, il clima e la composizione varietale contribuiscono a definire la caratteristica principale dell'olio di oliva extra vergine Colline Pontine, equilibrio ed armonia; la varietà Itrana, infatti, quando viene coltivata in altra areali di produzione italiane, fornisce un prodotto dove si modifica la composizione acidica e la quantità di polifenoli e le relative caratteristiche dell'amaro e del piccante, come confermato anche dai recenti studi effettuati da Regione Lazio, Arsial Lazio, I.S.O.L. – Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura Sez. di Spoleto e l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" nell'ambito del Programma Regionale per il

miglioramento della qualità oleica, finanziato dalla U.E. – Unione Europea ai sensi del Reg. CE 2407/01 .
L'olio di oliva extra vergine Colline Pontine, possiede un caratteristico fruttato erbaceo più o meno intenso, con una ben dosata ed equilibrata percezione dell'amaro e del piccante ed una percezione unica del sentore "Pomodoro Verde", non presente in altri territori, limitrofi e non limitrofi.
Tali caratteristiche sono dimostrate da più importanti riconoscimenti nazionali e internazionali di qualità, risalenti al 1872, nonché dalle numerose documentazioni storiche esistenti e dalle condizioni pedo-climatiche e varietali che lo rendono unico per armoniosità dei caratteri organolettici. Nella provincia Pontina, **e** soprattutto negli oliveti della fascia pedemontana dove si trova la zona di produzione della denominazione di origine protetta *"Colline Pontine",* l'olivicoltura è profondamente legata al tessuto sociale tanto è vero che ha condizionato per secoli lo sviluppo del territorio e di conseguenza la vita delle popolazioni che si sono succedute nel tempo, incidendo pure sull'economia della zona, quasi esclusivamente basata sulla produzione olivicola. Il clima è mite e favorevole alla pianta dell'olivo, i terreni delimitati nella zona di produzione sono montani o pedemontani e comprendono terreni con struttura da rocciosi ai ciottolosi o sciolti, addossati al sistema orografico dei monti: Lepini, Ausoni e Aurunci. I suoli hanno giacitura ed esposizione sud sud-ovest verso il mare. Il sistema orografico infatti costituisce una terrazza inclinata verso il mare lungo ben 100 km., ed è pertanto uno dei territori più vasti per omogeneità e condizioni geografiche d'Italia. Gli oliveti sono caratterizzati da secoli dalla forte presenza della varietà *"Itrana"* , diffusa nel Lazio, ma solo nella provincia di Latina ha una così importante diffusione (negli oliveti dei comuni di Sonnino, Itri costituisce il 90% del patrimonio di piante esistente). Gli alberi possiedono un buon sviluppo anche se in un ambiente pedologico poco favorevole per la presenza di forti dislivelli.
I Greci profughi da sparta, introdussero nel territorio interessato la pianta selezionata geneticamente, e con essa le tecniche per la sua coltivazione. In seguito, infatti i Latini discesi dall'Italia centrale, occuparono il territorio con Umbri, Osci, Sabelli e Volsci, ma furono gli unici a stabilirsi sul territorio permanentemente dedicandosi all'agricoltura. Sconfitti dai Romani, con altri popoli della *"Lega Latina"* abbandonarono la pianura, un tempo fertile e sede di circa 23 città, ove prese il sopravvento la palude che si estese a seguito di un evento naturale ricordato da Plino.
Conseguentemente si rifugiarono nella zona montuosa di media altitudine.I Romani in seguito ritennero tanto importante l'olivicoltura, da disciplinare con editti imperiali. La fine dell' Impero Romano d Occidente determinò la crisi dello Stato centrale e con esso dell'organizzazione per la tutela della produzione e del commercio dell'olio. Nel Medioevo, con il feudalesimo, soltanto i monaci benedettini e cistercensi curarono nel territorio la diffusione delle tecniche di produzione e trasformazione. Da rilevare che i Visigoti penalizzavano con una multa di 5 soldi chi danneggiava o abbatteva una pianta. Localmente, gli statuti di Bassiano, Cori, Sessa e Minturno prevedevano pene per chi danneggiava gli olivi. Lo stato della Chiesa, oltre a dedicarsi notevolmente alla questione delle paludi, concedeva, mediante un editto, tuttora conservato nell'archivio storico di Latina, un premio di 10 scudi ogni 100 piante di olivi messe a dimora, così nel 1786 furono piantati 48.901 Ha di olivi. Anche il catasto del XVIII secolo conferma l'importante diffusione dell'olivicoltura. Lo Stato Italiano valorizzò sempre l'olivicoltura locale tutelandola dalle vicissitudini commerciali ne curò la partecipazione del prodotto in varie mostre. Durante il periodo delle bonifiche l'olio prodotto nel territorio continuò ad essere valorizzato con la partecipazione a diversi eventi Mostre internazionali, mentre nel periodo delle dell'autarchia, nonostante la mancanza di scambi internazionali, si determinò una politica di investimenti pure nell'olivicoltura, secondo le più aggiornate tecniche divulgate dalle allora Cattedre ambulanti di agricoltura. Negli ultimi decenni, il miglioramento qualitativo dell'olio di oliva extra vergine "Colline Pontine", lo sviluppo tecnologico ed gli investimenti nel campo della trasformazione, hanno contribuito, inoltre, ad elevare gli standard qualitativi del prodotto.

Art. 8
Strutture di controllo

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "*Colline Pontine*"_è controllato da un organismo di controllo conformemente agli Artt. 10 e 11 del regolamento (CE) N.510/2006.

Art. 9
Etichettatura e logotipo

La denominazione d'origine protetta "*Colline Pontine*" deve figurare in caratteri maiuscoli indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto a quella dell'etichetta e tale da essere nettamente distinta dal complesso delle indicazioni che compaiono nell'etichetta stessa. L'etichetta deve riportare la dizione "*Colline Pontine*" con caratteri maggiori a tutti gli altri usati in etichetta e controetichetta. La dicitura "D.O.P. denominazione d'origine protetta", deve essere riportata immediatamente al di sotto del nome geografico "*Colline Pontine*" con la stessa grandezza di caratteri del nome suddetto. E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno i consumatori. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situata nell'area di produzione è consentita solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda. I recipienti in cui è confezionato l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "*Colline Pontine*" ai fini della immissione al consumo debbono essere in vetro scuro, ceramica o in lamina metallica inossidabile con i costituenti a norma di legge e con l'etichetta di seguito descritta, di capacità non superiore a 5 litri. Sono ammesse confezioni in bustine monodose di laminato metallico di alluminio ed idonei materiali sintetici consentiti dalla legge, della capacità di 10 ml., recanti le disposizioni previste dalla normativa vigente più una numerazione progressiva attribuita dall'organismo di controllo. Tutti i recipienti devono essere dotati di un sistema di chiusura che perda la sua integrità dopo la prima utilizzazione. E' obbligatorio indicare nel fronte dell'etichetta l'annata di produzione delle olive. E' consentito in etichetta il riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico. Il logo della denominazione "*Colline Pontine*", come di seguito descritto con disegno a colori in quadricromia, è costituito dalla prospettiva di tre colonne di stile Dorico in giallo ed un rametto sovrastante di olive con colorazione grigio-verde più grande del colonnato, sullo sfondo delle colline racchiuse in un contorno circolare con la denominazione "COLLINE PONTINE". La simbologia si riferisce alle Civiltà pre-romane ed alla sequenza dei tre sistemi montuosi Lepini, Ausoni ed Aurunci. Il logo può essere separato dall'etichetta purché sullo stesso verso dell'etichetta.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
<<Colline Pontine >>

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti coperti dalla D.O.P. in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi componenti della Commissione Europea.

1. **Servizio competente dello Stato membro:**
   Nome : Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
   Indirizzo : Via XX Settembre n. 20 – 00187 ROMA
   Tel. : 06 – 46655104 Fax 06 – 46655306
   Email :saco7@politicheagricole.gov.it

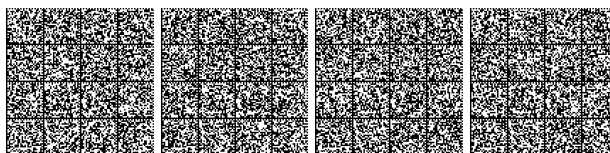
2. **Richiedente :**
   2.1 Nome : Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina
   2.2 Indirizzo : Via Don Minzoni, 1 – 04100 (Latina)
   Tel. : + 39 0773 668957
   Fax : + 39 0773 668957
   e-mail : aspollatina@libero.it
   2.3 Composizione : produttori/trasformatori (X) altro ( )

3. **Tipo di prodotto:**(secondo la classificazione stabilita nell'allegato II del regolamento CE n. 383/04).
   Classe 1.5 – Materie grasse – olio extravergine di oliva

4. **Descrizione del disciplinare**
   (sintesi delle condizioni di cui all'art. 4, del paragrafo 2)
   4.1 *Nome* : "Colline Pontine"
   4.2 *Descrizione*: olio extravergine di oliva con le seguenti caratteristiche fisiche e chimiche:

VALUTAZIONI CHIMICO – FISICHE
Acidità totale espressa in Acido Oleico inferiore o uguale 0,6 grammi per 100 gr. di olio
Numero di perossidi uguale o inferiore a 12
Valore dei polifenoli superiore a 100 mg/kg.
Acido oleico uguale o superiore a 72 per cento

Profilo organolettico: colore *dal verde intenso al giallo con riflessi dorati*;
Il colore è legato al periodo di raccolta delle olive della cultivar Itrana, che, grazie alla maturazione "scalare", può iniziare a novembre e protrarsi sino al 31 gennaio dell'anno successivo. Questa caratteristica varietale, consente a produttori e trasformatori dell'olio extra vergine di oliva "Colline Pontine" di programmare la raccolta delle olive in funzione dei diversi fattori stagionali (andamento climatico, quantità di produzione negli oliveti).

All'olfatto, l'Olio di oliva extra vergine "Colline Pontine" si caratterizza per la presenza di un aroma *fruttato da medio ad intenso* di oliva verde, con retrogusto di mandorla e con nota tipica di erbaceo fragrante; sentore tipico è il pomodoro (verde).
Da lieve a medio l'*Amaro* ed il *Piccante*.

DESCRITTORI ORGANOLETTICI	MEDIANA
Difetti	0
Fruttato di oliva	4 – 7
Amaro	3 – 5
Piccante	3 – 5
Pomodoro	3 – 6

L'olio extravergine di oliva "Colline Pontine" DOP deve essere ottenuto dalle seguenti varietà di olivo:
- "Itrana" dal 50% al 100% ;
- "Frantoio" e "Leccino" , sino al 50% ;
- Altre varietà, fino ad un massimo del 10%

4.3 *Zona geografica*: La zona di produzione della denominazione di origine protetta "*Colline Pontine*" interessa il territorio amministrativo di alcuni comuni della provincia di Latina situati nella Regione Lazio e precisamente:
Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Rocca Massima, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

4.4 *Prova dell'origine*: Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli olivicoltori, dei frantoiani e degli imbottigliatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte delle strutture di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare e dal relativo piano di controllo.

4.5 *Metodo di ottenimento:* il disciplinare prevede tra l'altro che per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. E' consentita la pratica dell'inerbimento. E' consentito il diserbo chimico. La difesa fitosanitaria deve essere effettuata secondo le modalità della lotta guidata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sulle olive. La produzione non può superare i Kg. 100 per pianta di olivo. La raccolta delle olive deve essere effettuata manualmente o meccanicamente a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente. La raccolta viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiatura e si conclude entro il 31 gennaio. E' vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti. Per il trasporto delle olive devono essere utilizzati contenitori traforati e lavabili. E' consentita l'utilizzazione di contenitori di acciaio inossidabile o di altri materiali lavabili e per uso alimentare, purchè la lavorazione delle olive in essi contenute sia eseguita nello stesso giorno. In ogni caso le olive raccolte debbono essere molite entro 48 ore dalla raccolta. E' assolutamente vietato l'uso di coadiuvanti chimici e/o biologici, coadiuvanti meccanici (talco) e quindi per l'estrazione sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici leali atti a produrre oli che rappresentino il più fedelmente possibile le proprie caratteristiche. Le olive debbono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio per eliminare eventuali residui di antiparassitari o

sostanze estranee. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti. La gramolatura dovrà essere effettuata alla temperatura massima di 33° C della pasta di olive, per una durata di 50 minuti al massimo. E' vietato il metodo di trasformazione noto col nomadi "ripasso". E' vietato altresì il ricorso a prodotti ad azione chimica o biologica e l'uso del talco nell'ambito del processo di estrazione. La resa in olio non può essere superiore a 27 % in peso di olive. E' consentito l'ottenimento dell'olio extravergine a denominazione di origine protetta *"Colline Pontine"* con metodo biologico. I recipienti in cui è confezionato l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta *"Colline Pontine"* ai fini dalla immissione al consumo debbono essere in vetro scuro, ceramica o in lamina metallica inossidabile con i costituenti a norma di legge e con l'etichetta di seguito descritta, di capacità non superiore a 5 litri. Sono ammesse confezioni in bustine monodose di laminato metallico di alluminio ed idonei materiali sintetici consentiti dalla legge, dalla capacità di 10 ml., recanti le disposizioni previste dalla normativa vigente più una numerazione progressiva attribuita dall'organismo di controllo. La coltivazione delle olive, nonché l'estrazione, e l'imbottigliamento dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta *"Colline Pontine"* devono avvenire nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente punto 4.3 , per ridurre i rischi di deterioramento e decadimento della qualità organolettica nelle fasi tra l'estrazione, lo stoccaggio e la certificazione dell'olio extra vergine di oliva *"Colline Pontine";* i rischi di deterioramento qualitativo del prodotto, provocati dalla possibile esposizione con la luce, il calore, l'ossigeno dell'atmosfera, aumentano notevolmente con il trasporto del prodotto al di fuori della zona di produzione.

4.6 Legame: L'olio extravergine di oliva *"Colline Pontine"* a denominazione di origine protetta possiede peculiarità e proprietà tipiche, che derivano dal territorio e, soprattutto dalla cultivar *"Itrana"*, che non ha altrove una così intensa diffusione e che coltivata nell'area di cui al punto 4.3 assume caratteristiche qualitative particolari, conferendo all'olio extravergine di oliva "Colline Pontine" un gusto organolettico "marcato" e "peculiare".

L'olio extra vergine di oliva "*Colline Pontine*" si riassume nella qualifica di *"armonico"* determinato da un sinergismo eccezionale favorevole oltre che per la qualificazione anche per la omogeneità dei suoi caratteri, pertanto l'olio è ben accetto ad un target molto ampio di consumatori.

Nella zona di produzione di cui al punto 4.3, i terreni sono generalmente costituiti da banchi di calcari, per lo più compatti, appartenenti geologicamente al cretaceo superiore; tali terreni, che hanno spesso debole strato coltivabile, sono molto permeabili ed aridi per un lungo periodo dell'anno. Il clima, di tipo mediterraneo, è caratterizzato dalle temperature miti invernali, di rado sotto lo zero termico. L'olivicoltura domina nella zona collinare della provincia Pontina, in una fascia quasi continua che dal territorio di Rocca Massima e Cori, si estende in direzione sud – est fino ai Comuni di Minturno e Castelforte, al confine della provincia napoletana**.**

La varietà di olivo Itrana, detta anche Oliva di Gaeta, Trana, Oliva Grossa, Cicerone ha il predominio assoluto nella zona di produzione dell'olio extra vergine di oliva "*Colline Pontine*", costituendo da sola il 70 % delle piante coltivate; tra la varietà Itrana ed il territorio di cui al punto 4.3 esiste un legame particolare ed originale, il sinonimo Oliva di Gaeta indica l'origine più antica della coltivazione di questa varietà, poi diffusasi dal territorio di Gaeta, Itri e Formia alla Stato Pontificio Romano, e quindi a tutta la zona collinare e montuosa della provincia Pontina. La costante diffusione della cultivar Itrana sul territorio, perciò, è il risultato di secoli di coltivazione dell'olivo; per la plurisecolare ed apprezzata utilizzazione come olive da tavola di una parte del prodotto (oliva di Gaeta), l'Itrana viene catalogata anche come olivo da mensa; in realtà dal punto di vista

agronomico, a causa soprattutto della scalare invaiatura, la raccolta delle olive è molto tardiva.
Il terreno, la giacitura prevalente, il clima e la composizione varietale contribuiscono a definire la caratteristica principale dell'olio di oliva extra vergine "*Colline Pontine*", equilibrio ed armonia; la varietà Itrana, infatti, quando viene coltivata in altri areali di produzione italiane, fornisce un prodotto dove si modifica la composizione acidica e la quantità di polifenoli e le relative caratteristiche dell'amaro e del piccante, come confermato anche dai recenti studi effettuati da Regione Lazio, Arsial Lazio, I.S.O.L. – Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura Sez. di Spoleto e l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" nell'ambito del Programma Regionale per il miglioramento della qualità oleica, finanziato dalla U.E. – Unione Europea ai sensi del Reg. CE 2407/01 .
L'olio di oliva extra vergine "*Colline Pontine*", possiede un caratteristico fruttato erbaceo più o meno intenso, con una ben dosata ed equilibrata percezione dell'amaro e del piccante ed una percezione unica del sentore "Pomodoro Verde", non presente in altri territori, limitrofi e non limitrofi**.**
Tali caratteristiche sono dimostrate da più importanti riconoscimenti nazionali e internazionali di qualità, risalenti al 1872, nonché dalle numerose documentazioni storiche esistenti e dalle condizioni pedo-climatiche e varietali che lo rendono unico per armoniosità dei caratteri organolettici. Nella provincia Pontina, e soprattutto negli oliveti della fascia collinare pedemontana dove si trova la zona di produzione, l'olivicoltura è profondamente legata al tessuto sociale tanto è vero che ha condizionato per secoli lo sviluppo del territorio e di conseguenza la vita delle popolazioni che si sono succedute nel tempo, incidendo pure sull'economia della zona, quasi esclusivamente basata sulla produzione olivicola. Il clima è mite e favorevole alla pianta dell'olivo, i terreni delimitati nella zona di produzione sono montani o pedemontani e comprendono terreni con struttura da rocciosi ai ciottolosi o sciolti, addossati al sistema orografico dei monti: Lepini, Ausoni e Aurunci. I suoli hanno giacitura ed esposizione sud sud-ovest verso il mare. Il sistema orografico infatti costituisce una terrazza inclinata verso il mare lungo ben 100 km., ed è pertanto uno dei territori più vasti per omogeneità e condizioni geografiche d'Italia. Gli oliveti sono caratterizzati da secoli dalla forte presenza della varietà *"Itrana"* , diffusa nel Lazio, ma solo nella provincia di Latina ha una così importante diffusione (negli oliveti dei comuni di Sonnino, Itri costituisce il 90% del patrimonio di piante esistente). Gli alberi possiedono un buon sviluppo anche se in un ambiente pedologico poco favorevole per la presenza di forti dislivelli.
Lo stato della Chiesa, oltre a dedicarsi notevolmente alla questione delle paludi, concedeva, mediante un editto, tuttora conservato nell'archivio storico di Latina, un premio di 10 scudi ogni 100 piante di olivi messe a dimora, così nel 1786 furono piantati 48.901 Ha di olivi. Anche il catasto del XVIII secolo conferma l'importante diffusione dell'olivicoltura. Lo Stato Italiano valorizzò sempre l'olivicoltura locale tutelandola dalle vicissitudini commerciali ne curò la partecipazione del prodotto in varie mostre. Durante il periodo delle bonifiche l'olio prodotto nel territorio continuò ad essere valorizzato con la partecipazione a diversi eventi Mostre internazionali, mentre nel periodo delle dell'autarchia, nonostante la mancanza di scambi internazionali, si determinò una politica di investimenti pure nell'olivicoltura, secondo le più aggiornate tecniche divulgate dalle allora Cattedre ambulanti di agricoltura.

4.7 *Struttura di controllo* : l'organismo di controllo designata è un organismo privato

Nome : 3A-PTA
Indirizzo : Fraz. Pantalla 06050 – Todi (PG)
Tel : *07589572224* *fax : 0758957257*
Sito Web : www.parco3a.org
e-mail: certificazione@parco3a.org

4.8 *Etichettatura*: Tutti i recipienti devono essere dotati di un sistema di chiusura che perda la sua integrità dopo la prima utilizzazione in nome della denominazione d'origine protetta *"Colline Pontine"* deve figurare in caratteri maiuscoli indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto a quella dell'etichetta e tale da essere nettamente distinta dal complesso delle indicazioni che compaiono nell'etichetta stessa. L'etichetta deve riportare la dizione *"Colline Pontine"* con caratteri maggiori a tutti gli altri usati in etichetta e controetichetta. La "D.O.P. denominazione d'origine protetta", de essere riportata immediatamente al di sotto del nome geografico *"Colline Pontine"* con la stessa grandezza di caratteri del nome suddetto. E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno i consumatori. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazioni territoriali nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicoli o nell'associazione di aziende olivicoli o nell'impresa olivicoli situata nell'area di produzione è consentita solo se il prodotto è stato ottenuto elusivamente con olive raccolte negli oliveti facente parte dell'azienda. E' obbligatorio indicare nel fronte dell'etichetta l'annata di produzione delle olive. E' consentito in etichetta il riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico. Il logo della denominazione *"Colline Pontine"* , le cui caratteristiche ed indici colorimetrici sono dettagliatamente descritti nel disciplinare, è costituito dalla prospettiva si tre colonne di stile Dorico in giallo ed un rametto sorvrastante di olive con colorazione grigio – verde più grande del colonnato, sullo sfondo delle colline racchiuse in un contorno circolare con la denominazione "COLLINE PONTINE". La simbologia si riferisce alle Civiltà pre-romane ed alla sequenza dei tre sistemi montuosi Lepini, Ausoni ed Aurunci. Il logo può essere separato dall'etichetta purchè sullo stesso verso dell'etichetta.

10A04516

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

DECRETO 19 marzo 2010.

Adozione del piano antincendio boschivo (piano AIB) della Riserva naturale statale Saline di Tarquinia con periodo di validità 2007-2011.

IL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Vista la legge 8 luglio 1986, n. 349, e successive modificazioni, recante l'istituzione del Ministero dell'ambiente;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, e successive modificazioni;

Vista la legge 6 dicembre 1991, n. 394, e successive modificazioni, recante legge quadro sulle aree protette;

Vista la legge 21 novembre 2000, n. 353, recante legge quadro in materia di incendi boschivi;

Visto in particolare l'art. 8, comma 2, della predetta legge 21 novembre 2000, n. 353, che prevede un apposito «piano per i parchi naturali e le riserve naturali dello Stato», che andrà a costituire una sezione del piano regionale;

Visto il decreto 20 dicembre 2001 della Presidenza del Consiglio dei Ministri -Dipartimento della protezione civile recante le linee guida relative ai piani regionali per la programmazione delle attività di previsione prevenzione e lotta attiva contro gli incendi boschivi;

Visto lo schema di piano antincendi boschivi per le riserve naturali statali - giugno 2006 predisposto dal Ministero dell'ambiente recante le linee guida per la redazione dei piani AIB in dette aree naturali protette statali;

Vista la nota prot. n. 8907 Pos. 1/71 del 26 novembre 2007 dell'ente gestore Corpo forestale dello Stato - Ispettorato generale - Ufficio per la biodiversità di inoltro del piano AIB pluriennale 2007-2011 della RNS Saline di Tarquinia e comprendente il parere favorevole del Corpo forestale dello Stato;

Visto il piano di previsione prevenzione e lotta attiva contro gli incendi boschivi predisposto ed approvato dalla riserva naturale statale saline di Tarquinia;

Vista la nota prot. DPN-2008-0019472 del 7 agosto 2008 con la quale la Direzione per la protezione della natura del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare inoltra alla Regione Lazio il piano AIB 2007-2011 relativo alla riserva naturale statale saline di Tarquinia e chiede l'intesa per l'inserimento di detto piano in un'apposita sezione del piano AIB regionale, in attuazione dell'art. 8, comma 2, della legge n. 353/2000;

Vista la nota prot. 266118 D2/26/00 del 17 dicembre 2009 con la quale la Regione Lazio -Direzione regionale protezione civile - Attività della Presidenza comunica che il Piano AIB della riserva naturale statale saline di Tarquinia sarà incluso nell'aggiornamento relativo all'anno 2010 del Piano regionale AIB, in attuazione dell'art. 8, comma 2, della legge 353/2000

Decreta:

Articolo unico

Viene adottato ai sensi dell'art. 8, comma 2, della legge 21 novembre 2000 n. 353, il Piano di previsione, prevenzione e lotta attiva contro gli incendi boschivi (Piano AIB), con validità 2007-2011, predisposto dalla riserva statale saline di Tarquinia, ricadente nel territorio della Regione Lazio.

Roma, 19 marzo 2010

Il Ministro: PRESTIGIACOMO

10A04456

DECRETO 19 marzo 2010.

Adozione del piano antincendio boschivo (piano AIB) della Riserva naturale Statale di Castelporziano con periodo di validità 2009-2013.

IL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Vista la legge 8 luglio 1986, n. 349, e successive modificazioni, recante l'istituzione del Ministero dell'ambiente;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, e successive modificazioni;

Vista la legge 6 dicembre 1991, n. 394, e successive modificazioni, recante legge quadro sulle aree protette;

Vista la legge 21 novembre 2000, n. 353, recante legge quadro in materia di incendi boschivi;

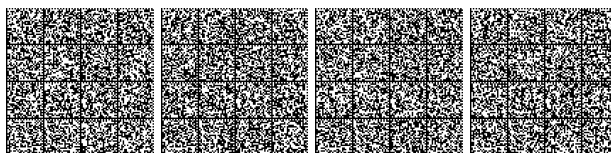
Visto in particolare l'art. 8, comma 2, della predetta legge 21 novembre 2000, n. 353, che prevede un apposito «piano per i parchi naturali e le riserve naturali dello Stato», che andrà a costituire una sezione del piano regionale;

Visto il decreto 20 dicembre 2001 della Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento della Protezione civile recante le linee guida relative ai piani regionali per la programmazione delle attività di previsione prevenzione e lotta attiva contro gli incendi boschivi;

Visto lo schema di piano antincendi boschivi per le Riserve Naturali Statali - giugno 2006 predisposto dal Ministero dell'ambiente recante le linee guida per la redazione dei piani AIB in dette aree naturali protette statali;

Vista la nota protocollo n. DTCP 8 maggio 2009 0002446P della Riserva Naturale Statale di Castelporziano di inoltro del piano AIB quinquennale approvato dallo stesso ente gestore;

Visto il piano di previsione prevenzione e lotta attiva contro gli incendi boschivi predisposto ed approvato dalla Riserva Naturale Statale di Castelporziano;

Vista la nota protocollo n. 3912 Posiz. V del 30 settembre 2009 del Corpo Forestale dello Stato - Ispettorato generale - Divisione 3ª contenente il parere del CFS favorevole a condizione che vengano recepite alcune indicazioni;

Vista la nota protocollo DPN-2009-0021108 del 9 ottobre 2009 con la quale la direzione per la Protezione della Natura del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare inoltra alla Riserva Naturale Statale di Castelporziano il parere CFS e chiede integrazioni al piano AIB, a superamento delle condizioni evidenziate dallo stesso CFS;

Vista la nota protocollo n. DTCP 28 ottobre 2009 0005889P della Riserva Naturale Statale di Castelporziano con cui l'ente gestore trasmette alla direzione per la Protezione della Natura del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare il piano AIB sopra citato, comprendente le modifiche richieste dal Corpo Forestale dello Stato a superamento delle suddette condizioni;

Vista la nota protocollo DPN-2009-0024417 del 13 novembre 2009 con la quale la Direzione per la Protezione della Natura del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare inoltra alla Regione Lazio il piano AIB 2009-2013 relativo alla Riserva Naturale Statale di Castelporziano e chiede l'intesa per l'inserimento di detto piano in un'apposita sezione del piano AIB regionale, in attuazione dell'art. 8, comma 2, della legge n. 353/2000;

Vista la nota protocollo n. 266118 D2/26/00 del 17 dicembre 2009 con la quale la Regione Lazio - Direzione regionale Protezione Civile - Attività della Presidenza comunica che il suddetto piano della Riserva Naturale Statale sarà incluso nell'aggiornamento relativo all'anno 2010 del Piano regionale AIB, in attuazione dell'art. 8, comma 2, della legge n. 353/2000;

Decreta:

Articolo unico

Viene adottato ai sensi dell'art. 8, comma 2, della legge 21 novembre 2000 n. 353, il piano di previsione, prevenzione e lotta attiva contro gli incendi boschivi (piano AIB), con validità 2009-2013, predisposto dalla Riserva Naturale Statale di Castelporziano, ricadente nel territorio della Regione Lazio.

Roma, 19 marzo 2010

Il Ministro: PRESTIGIACOMO

10A04457

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

DECRETO 24 marzo 2010.

Scioglimento del consiglio comunale di Sant'Antonio di Gallura e nomina del commissario straordinario.

IL PRESIDENTE

Visti lo statuto speciale per la Sardegna e le relative norme di attuazione;

Vista la legge regionale 7 ottobre 2005, n. 13, modificata dall'art. 3 della legge regionale 1° giugno 2006, n. 8, che detta norme sullo scioglimento degli organi degli enti locali e sulla nomina dei commissari;

Rilevato che il consiglio comunale di Sant'Antonio di Gallura (provincia di Olbia Tempio) rinnovato nelle consultazioni elettorali del 28 e 29 maggio 2006 è composto dal sindaco e da dodici consiglieri;

Considerato che nel citato comune, a causa delle dimissioni presentate personalmente e contestualmente dalla metà più uno dei consiglieri assegnati e acquisite al protocollo dell'ente in data 11 marzo 2010, non può essere assicurato il normale funzionamento degli organi e dei servizi;

Visto l'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, concernente il testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali;

Ritenuto che ricorrano gli estremi per dar luogo allo scioglimento del suddetto organo elettivo;

Vista la deliberazione della giunta regionale n. 10/56 del 12 marzo 2010, adottata su proposta dell'Assessore degli enti locali, finanze ed urbanistica, con la quale si dispone lo scioglimento del consiglio comunale di Sant'Antonio di Gallura e la nomina quale commissario straordinario del dott. Giuseppe Burrai, dirigente dell'amministrazione regionale in quiescenza, nonché la relazione di accompagnamento che si allega al presente decreto per farne parte integrante;

Visti la dichiarazione rilasciata dall'interessato attestante l'assenza di cause di incompatibilità e il *curriculum* allegato alla stessa dichiarazione dal quale si rileva il possesso dei requisiti in relazione alle funzioni da svolgere;

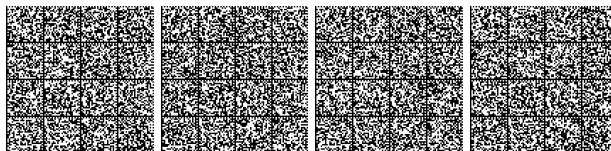
Ritenuto di dover provvedere ai sensi dell'art. 2 della legge regionale 7 ottobre 2005, n. 13;

Decreta:

Art. 1.

Il consiglio comunale di Sant'Antonio di Gallura è sciolto.

Art. 2.

Il dott. Giuseppe Burrai, dirigente dell'amministrazione regionale in quiescenza, è nominato commissario straordinario per la provvisoria gestione del comune di Sant'Antonio di Gallura fino all'insediamento degli organi ordinari a norma di legge. Al predetto commissario sono conferiti i poteri spettanti al consiglio comunale, alla giunta ed al sindaco.

Art. 3.

Al commissario così nominato spetta un'indennità di carica pari a quella prevista dall'art. 4, comma 3, della legge regionale 7 ottobre 2005, n. 13 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il presente decreto, unitamente all'allegata relazione dell'assessore degli enti locali, finanze ed urbanistica, sarà pubblicato nel Bollettino ufficiale della regione e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

Cagliari, 24 marzo 2010

Il presidente: CAPPELLACCI

Allegato
al decreto n. 38 del 24 marzo 2010

RELAZIONE DELL'ASSESSORE
DEGLI ENTI LOCALI FINANZE ED URBANISTICA

Nel consiglio comunale di Sant'Antonio di Gallura (provincia di Olbia-Tempio), rinnovato nelle consultazioni elettorali del 28 e 29 maggio 2006, composto dal sindaco e da dodici consiglieri, si è venuta a determinare una grave situazione di crisi a causa delle dimissioni rassegnate da sette componenti del corpo consiliare.

Le dimissioni, presentate contestualmente e personalmente dalla metà più uno dei consiglieri assegnati e acquisite al protocollo dell'ente in data 11 marzo 2010, hanno determinato l'ipotesi dissolutoria dell'organo elettivo prevista dall'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 3 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267.

Considerato che nel suddetto ente non può essere assicurato il normale funzionamento degli organi e dei servizi, essendo venuta meno l'integrità strutturale minima del consiglio comunale compatibile con il mantenimento in vita dell'organo, si propone, ai sensi dell'art. 2 della legge regionale 7 ottobre 2005, n. 13 e successive modifiche ed integrazioni, lo scioglimento del consiglio comunale di Sant'Antonio di Gallura e la nomina del commissario straordinario, nella persona del dott. Giuseppe Burrai, avente i requisiti di cui all'art. 4 della legge regionale suindicata, per la provvisoria gestione del comune anzidetto fino all'insediamento degli organi ordinari a norma di legge.

L'assessore: ASUNIS

10A04460

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

DIPARTIMENTO DELLA GIOVENTÙ

Avviso relativo alla graduatoria del bando per progetti finalizzati alla realizzazione di percorsi di arricchimento curriculare ed approfondimento linguistico e professionale all'estero per giovani residenti in Italia e, al contempo, per giovani italiani all'estero.

Si rende noto che sul sito web istituzionale del Dipartimento della gioventù della Presidenza del Consiglio dei Ministri: www.gioventu.it è pubblicata la graduatoria finale con il relativo decreto di approvazione in data 24 marzo 2010, del bando per «Progetti finalizzati alla realizzazione di percorsi di arricchimento curriculare ed approfondimento linguistico e professionale all'estero per giovani residenti in Italia e, al contempo, per giovani italiani all'estero, ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 29 ottobre 2008» (prima scadenza - domande da presentarsi entro il 1° giugno 2009), pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 8 del 12 gennaio 2009.

10A04465

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del 6 aprile 2010

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Cambi del giorno 6 aprile 2010

Dollaro USA	1,3396
Yen	126,04
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,295
Corona danese	7,4441
Corona estone	15,6466
Lira Sterlina	0,88240
Fiorino ungherese	265,28

Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,7076
Zloty polacco	3,8349
Nuovo leu romeno	4,0940
Corona svedese	9,6630
Franco svizzero	1,4325
Corona islandese	*
Corona norvegese	8,0124
Kuna croata	7,2717
Rublo russo	39,2735
Lira turca	2,0243
Dollaro australiano	1,4521
Real brasiliano	2,3662
Dollaro canadese	1,3408
Yuan cinese	9,1438
Dollaro di Hong Kong	10,4030
Rupia indonesiana	12125,98
Rupia indiana	59,5520
Won sudcoreano	1504,51
Peso messicano	16,4160
Ringgit malese	4,3035
Dollaro neozelandese	1,9195
Peso filippino	60,190
Dollaro di Singapore	1,8721
Baht tailandese	43,370
Rand sudafricano	9,7333

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

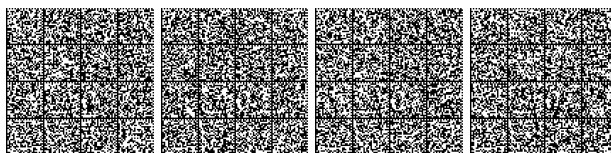
* dal 2 novembre 2009 la Banca d'Italia pubblica sul proprio sito web il cambio indicativo della corona islandese.

10A04585

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del 7 aprile 2010

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Cambi del giorno 7 aprile 2010

Dollaro USA	1,3340
Yen	125,04
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,240
Corona danese	7,4435
Corona estone	15,6466
Lira Sterlina	0,87885
Fiorino ungherese	266,20
Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,7070
Zloty polacco	3,8385
Nuovo leu romeno	4,0943
Corona svedese	9,6755
Franco svizzero	1,4321
Corona islandese	*
Corona norvegese	7,9650
Kuna croata	7,2710
Rublo russo	39,1435
Lira turca	2,0039
Dollaro australiano	1,4410
Real brasiliano	2,3446
Dollaro canadese	1,3363
Yuan cinese	9,1054
Dollaro di Hong Kong	10,3568
Rupia indonesiana	12075,67
Rupia indiana	59,3760
Won sudcoreano	1495,12

Peso messicano	16,3415
Ringgit malese	4,2841
Dollaro neozelandese	1,8915
Peso filippino	59,766
Dollaro di Singapore	1,8619
Baht tailandese	43,208
Rand sudafricano	9,6985

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

* dal 2 novembre 2009 la Banca d'Italia pubblica sul proprio sito web il cambio indicativo della corona islandese.

10A04586

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo dell'8 aprile 2010

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Cambi del giorno 8 aprile 2010

Dollaro USA	1,3296
Yen	123,76
Lev bulgaro	1,9559
Corona ceca	25,190
Corona danese	7,4438
Corona estone	15,6466
Lira Sterlina	0,87500
Fiorino ungherese	268,90
Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,7068
Zloty polacco	3,8498
Nuovo leu romeno	4,1185
Corona svedese	9,6785
Franco svizzero	1,4324
Corona islandese	*
Corona norvegese	7,9505
Kuna croata	7,2650
Rublo russo	39,1742
Lira turca	2,0008
Dollaro australiano	1,4394
Real brasiliano	2,3752
Dollaro canadese	1,3407
Yuan cinese	9,0739
Dollaro di Hong Kong	10,3181
Rupia indonesiana	12060,75
Rupia indiana	59,1295
Won sudcoreano	1493,53
Peso messicano	16,3839
Ringgit malese	4,2580
Dollaro neozelandese	1,8935
Peso filippino	59,764
Dollaro di Singapore	1,8561
Baht tailandese	42,916
Rand sudafricano	9,7625

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

* dal 2 novembre 2009 la Banca d'Italia pubblica sul proprio sito web il cambio indicativo della corona islandese.

10A04587

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTRALI

Parere relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Soave».

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda del Consorzio tutela soave, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Soave»;

Ha espresso, nella riunione del 27 gennaio 2010, presente il funzionario della regione Veneto, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

ANNESSO

Proposta di disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Soave"

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata "Soave" è riservata ai vini "Soave" (anche in versione spumante) e "Soave" con i riferimenti delle sottozone classico e Colli Scaligeri", che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

I vini a denominazione di origine controllata "Soave" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Garganega per almeno il 70%, e per il rimanente da uve dei vitigni Trebbiano di Soave (nostrano), e Chardonnay.
In tale ambito del 30%, e fino ad un massimo del 5%, possono altresì concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la provincia di Verona.

Articolo 3

1. A - Le uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Soave" devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.
Tale zona è così delimitata:
A sud, ad iniziare dal lato occidentale, parte dal centro abitato di San Martino Buon Albergo e segue la statale n. 11 fino alla località di S.Pietro. Devia quindi a sud sulla strada che porta a Caldiero e da qui segue l'unghia di collina dei monti Rocca e Gazzo sopra la quota 40 fino a ritornare sulla statale n. 11 seguendo la strada comunale che attraversa con un cavalcavia la ferrovia Milano-Venezia; da qui la delimitazione coincide con la statale n. 11 sino al ponte sul fiume Alpone in prossimità dello zuccherificio di San Bonifacio da dove si inoltra lungo la strada per San Lorenzo fino a intersecare l'autostrada Serenissima, la quale a sua volta delimita la zona sita in comune di San Bonifacio sino al confine con la provincia di Vicenza. La delimitazione coincide con il confine con la provincia di Vicenza dei comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora.Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, e poi la strada per Faella piegando verso est all'altezza di Pissolo di sotto sino a raggiungerlo. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi

segue la strada che da Cazzano conduce a località Canova. Raggiunge l'abitato di Canova appena usciti dall'abitato si prosegue verso ovest da quota mt. 84 a mt. 73, oltrepassando il Pissolo e raggiungendo la Cantina Sociale (vedi dettaglio A1*). Da qui si raggiunge via Monti e si prosegue lungo la medesima giungendo a Cazzano.
Sulla strada, al centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S.Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di Sopra, segue la strada che porta a Cereolo di Sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest da qui segue la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C.Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue per località Valnogara quindi per via Montecurto prima verso ovest fino all'incrocio con Via Cara, da cui seguendo una retta immaginaria verso ovest sud ovest (vedi dettaglio A3*) incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S.Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S.Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue passando di poco a sud di S.Rocco, Ca' Brusà e prosegue poi verso sud per la strada che passando per l'Arcandole raggiunge San Martino Buon Albergo da dove è iniziata la delimitazione.

B - Le uve atte a produrre il vino "Soave" Classico, devono essere prodotte nella zona riconosciuta con decreto ministeriale 23 ottobre 1931 (Gazzetta Ufficiale n.289 del 16 dicembre 1931), che comprende in parte il territorio dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone ed è così delimitata: Partendo dalla porta Verona della cittadina di Soave, segue la strada Soave-Monteforte, fino alla borgata di San Lorenzo, frazione di Soave. Da qui, si spinge verso nord, seguendo le pendici del Monte Tondo, fino ad incontrare il confine tra i territori dei comuni di Soave e di Monteforte, e poi cammina lungo le pendici del Monte Zoppega, comprende l'abitato di Monteforte d'Alpone, seguendo nell'ordine: Via Zoppega, via Novella, via San Carlo, via 27 Aprile, attraversa quindi il torrente Alpone ricongiungendosi con via Alpone, prosegue verso nord ed infine via Roma per comprendere la zona di Monticello (vedi dettaglio B1*). Interseca via Santa Croce e prosegue in direzione nord-ovest, fino a comprendere la Cantina Sociale di Monteforte. Segue via XX settembre in direzione sud per poi proseguire oltre il torrente Alpone, si sposta su via della Fontana che percorre prima verso ovest poi verso sud e quindi verso ovest e infine verso nord, e quindi segue le pendici del Monte Riondo (vedi dettaglio B2*) . Segue per circa 530 metri la via Monte Riondo e quindi si spinge verso nord per escludere la parte alluvionale del Torrente Ponsara, e quindi si sposta sulla strada in direzione est, incontra il confine del foglio catastale 13 del comune di Monte Forte d'Alpone che segue fino a circa 110 metri in via Cervia. Comprende la borgata Casotti (vedi dettaglio B3*), incontra quindi la strada Monteforte-Brognoligo. Segue allora questa strada spingendosi verso nord fino al punto di incontro col torrente Carbonare, e (vedi dettaglio B4*) verso ovest corre sulle pendici del Monte Grande. Ridiscende

poi, camminando verso est, sulla sinistra della valle del Carbonare, comprende l'abitato di Brognoligo, le borgate Valle, Mezzavilla, nonché, l'abitato di Costalunga. (vedi dettaglio B5*) A questo punto, risale verso nord, seguendo la strada comunale di Sorte sino ad incontrare il punto di confluenza della Roggia Viennega col torrente Alpone, segue il confine nord del territorio di Monteforte, sino al confine del comune di Soave presso Moscatello. Segue questo confine e giunge sino alla Valle Crivellara nel punto in cui il confine di Soave fa angolo. Da qui, la linea di demarcazione si stacca dal confine, prosegue verso ovest, e raggiunge la quota 331 presso Villa Visco. Indi segue per un tratto la carrareccia discendente dal Monte Campano, tocca quota 250 e, poco dopo, presso la Casa Nui, raggiunge il ramo secondario delle Anguane (vedi dettaglio B6*), che segue poi fino alla provinciale Soave-Cazzano. Prosegue per la provinciale in direzione sud, fino alle ultime case Battocchi. Da qui cammina verso est, seguendo la carreggiabile comunale che passa per la Carcera fino ad attraversare normalmente, oltrepassando di poco quota 54, la provinciale Soave-Castelcerino. Indi scende verso sud per la carreggiabile comunale a piè, del Monte Foscarino e del Monte Cèrcene e sino all'incrocio della provinciale Soave-Castelcerino. Deviando obliquamente a sud-ovest e comprendendo l'abitato della Borgata Bassano, raggiunge il torrente Tramigna incanalato, lo segue verso sud fino alla provinciale Soave-Borgo San Matteo, piega verso est lungo le mura meridionali di Soave e arriva alla porta di Verona, punto di partenza della zona Classica.

C - Le uve atte a produrre i vini "Soave" designati con la specificazione aggiuntiva della sottozona " Colli Scaligeri" devono essere prodotte nella zona che è così delimitata: partendo dalla zona ovest (San Martino Buon Albergo) e precisamente da Marcellise in località San Rocco, da qui scende nel Bosco della Fratta fino al Fenilon, da qui sempre costeggiando la strada che divide la pianura dalla collina si arriva alla Palù e poi fino a Casette in direzione San Giacomo. Qui costeggiando il colle che sovrasta la medesima località si ritorna sulla provinciale in direzione Monticelli nel comune di Lavagno. Si prosegue per località Fontana arrivando a San Pietro (Lavagno) sempre costeggiando la strada che fa da confine tra pianura e collina si prosegue per Villa Alberti toccando Boschetto, Turano, fino ad incrociare il Progno di Mezzane a quota mt. 92, seguendolo verso nord fino ad incrociare Via Leon che percorre verso est e quindi verso sud, in direzione di C. Spiazzi e quindi prosegue per Squarzego, Montecurto di Sopra, Canova e Casotti. Da qui si prosegue verso est fino a località Calle in comune di Illasi quindi a sud per la strada provinciale fino alla Chiesa di San Zeno poi verso est fino a località Ceriani, da qui si prosegue in località Villa e si segue la strada che delimita il monte dalla pianura a fianco di località Naronchi e poi a sud per località San Pietro, sempre costeggiando la strada si arriva a nord in località Pontesello e Caneva fino ad Orgnano. Da Orgnano si procede verso nord-est seguendo l'unghia del Monte, si arriva a San Vittore. Da qui la strada punta a nord per località Molini fino ad arrivare in comune di Cazzano di Tramigna in località Cantina Sociale passando per località Fenil del Monte. Prosegue fino a via Molini (verso Cazzano di Tramigna) e prima di incrociare Via Siro Conti svolta in direzione Sud Sud – Est per località Chiavica, prosegue per la località Canova che supera ed arriva in comune di Soave località Costeggiola. Risale verso nord est seguendo il confine del Soave Classico per località Casa Nui, Villa Visco, valle Crivellara continuando poi verso est sempre costeggiando la zona classica per Meggiano e Ca' Vecchie. La delimitazione riprende proseguendo a nord per località i Motti in comune di Montecchia di Crosara proseguendo per località Castello, passando per il centro di Montecchia toccando località Biondari fino a località Lauri, da qui la strada prosegue attraverso la provinciale alla cava di basalti quindi va verso sud in direzione Danesi di Sotto, Casarotti, Dal Cero, quindi si prosegue in Comune di Roncà a est passando per località Prandi giungendo fino al centro abitato di Roncà (vedi dettagli C1 e C2). Da qui si prende in direzione Vittori e a sud località Momello, Binello fino ad arrivare in località Calderina al limite con il comune di Gambellara.La delimitazione segue il confine con la provincia di Vicenza dei comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue

poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che dalla località Canova conduce Cazzano di Tramigna. Raggiunge il centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S.Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di Sopra, segue la strada che porta a Cereolo di Sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C.Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue lungo la strada per i Guerri da dove segue, in direzione ovest, una retta immaginaria che congiunge Montecurto di sopra con i Guerri (vedi dettaglio A3*), seguendo tale linea incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S.Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S.Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue fino a S.Rocco.

Fanno parte di detta zona anche i rilievi collinari del monte Rocca e del monte Gazzo in comune di Caldiero e del monte Bisson in comune di Soave così delimitati su cartografia scala 1:2.000, che si allega:

Delimitazione "Monte Gazzo"- "Monte Rocca" – Comune di Caldiero.

Partendo dalla Statale Padana n. 11 all'altezza delle terme di Giunone si percorre la strada che porta alle terme fiancheggiando le pendici del Monte Gazzo fino a quota 53. Da qui si svolta a sinistra seguendo l'unghia di collina che delimita il Monte Rocca fino ad incontrare la strada comunale. Si prende a sinistra verso il centro di Caldiero fino alla piazza. Si prosegue quindi ancora a destra fino ad imboccare a sinistra la strada comunale Zecconelli lasciandola quasi subito per proseguire verso nord seguendo la quota fino a giungere alla ferrovia. Da qui si costeggia la ferrovia proseguendo verso est fino all'inizio della delimitazione.

Delimitazione "Monte Bisson" – Comune di Soave
Partendo all'altezza del capitello in località Fornello e proseguendo in senso orario verso nord si continua sulla strada comunale del Bisson, fino all'incrocio della strada che porta all'abitato di San Vittore. Si continua mantenendo sempre la destra seguendo l'unghia del monte in direzione sud, a quota 42 fino alla cascina Bisson, da qui sempre in quota 42 si prosegue in direzione ovest verso la strada comunale che ci riconduce in località Fornello in Comune di Colognola ai Colli.
* *i dettagli fotointerpretativi, sono depositati presso Regione Veneto-Direzione produzioni agroalimentari*

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione controllata "Soave" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche.
2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Le viti devono essere allevate a spalliera semplice o doppia, o a pergola veronese con potatura tradizionale che assicuri l'apertura della nell'interfila e una carica massima di 50 mila gemme/ettaro.
E' fatto obbligo per tutti vigneti piantati dopo l'entrata in vigore del DM 7 maggio 1998 un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.300.
3. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
4. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Soave" ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico minimo deve essere il seguente:

Tipologia	Prod. Max uva/ha T	Titolo alc. vol. nat. minimo
"Soave"	15	9,50
"Soave" classico	14	10,00
"Soave" Colli Scaligeri	14	10,00

Le uve destinate alla produzione del tipo spumante, possono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol. a quelli sopra specificati purché la destinazione delle uve alla spumantizzazione venga espressamente indicata negli appositi registri.
Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'articolo 2, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela vini Soave, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini "Soave", anche con la specificazione aggiuntiva della sottozona Colli Scaligeri, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art.3, lettera a).
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Verona e nel territorio amministrativo dei comuni di Gambellara e Montebello, in provincia di Vicenza.
Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino "Soave" Classico devono aver luogo unicamente nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni rientranti, in tutto o in parte, nella zona delimitata dal precedente art. 3, lettera b).
Tuttavia tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta dei conduttori delle superfici vitate iscritte agli appositi albi camerali e previa istruttoria della Regione Veneto, nelle proprie cantine aziendali oppure nelle cantine cooperative di cui sono soci situate al di fuori della predetta zona ma comunque all'interno del territorio amministrativo dei comuni rientranti in tutto o in parte nelle zone delimitate di cui al precedente art. 3, lettera a) del disciplinare "Soave".

2. La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70%, per la tipologia spumante la resa è calcolata al netto dei prodotti aggiunti per la presa di spuma.
Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e può essere preso in carico come IGT.
Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

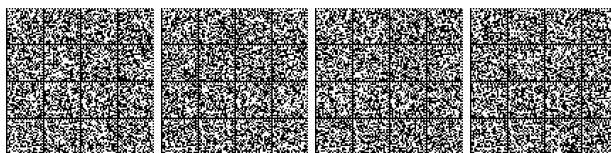
3. I vini a denominazione di origine controllata "Soave" devono essere immessi al consumo dopo il 1° dicembre dell'anno della vendemmia; i vini "Soave" Classico e "Soave" Colli scaligeri devono essere immessi al consumo dopo il 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

5. I mosti e vini a denominazione di origine controllata "Soave" possono essere elaborati nella versione spumante, attuando esclusivamente la pratica della rifermentazione naturale.

6. Le operazioni di elaborazione di detti vini spumanti devono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito territoriale della Regione Veneto.

7. È consentito l'arricchimento alle condizione e nelle modalità previste dalle normative nazionali e comunitarie.

8. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Soave" Superiore prima dell'immissione al consumo può essere designato con la denominazione di origine controllata "Soave", nelle diverse tipologie, sempre che il vino abbia i requisiti previsti per detta denominazione di origine controllata.

Articolo 6

1. I vini a denominazione di origine controllata "Soave" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

A) **"Soave" (compreso "Soave" Classico e "Soave" Colli Scaligeri):**
colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo;
odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
sapore: asciutto, di medio corpo e armonico, leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol per il "Soave" e 11,0% vol per il "Soave" Classico e per il "Soave" Colli Scaligeri;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l per il "Soave" e 17,0 g/l per il "Soave" Classico e per il "Soave" Colli Scaligeri;

B) "Soave" spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo brillante;
odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo nei tipi extra brut o brut o extra dry o dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
i vini di cui al presente articolo, possono essere talvolta elaborati secondo la pratica tradizionale anche in recipienti di legno.

2. è in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Soave" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "riserva", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Soave" Classico e "Soave" Colli Scaligeri è obbligatorio riportare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

3. I vini a denominazione di origine controllata "Soave", "Soave" classico e "Soave" Colli Scaligeri devono essere immessi al consumo in contenitori di vetro tradizionale con abbigliamento consono ai caratteri di pregio di tali produzioni.

4. Fino a 5 litri e' obbligatorio l'uso delle tradizionali bottiglie chiuse con tappo raso bocca, mentre per le bottiglie fino a 0,375 litri e' consentito l'uso del tappo a vite.
Per la sola tipologia "Soave", senza alcuna specificazione aggiuntiva, è tuttavia consentito l'uso del tappo a vite per le bottiglie fino a lt 1,50**.**
Per la sola tipologia "Soave", senza alcuna specificazione aggiuntiva, è inoltre consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 5 litri.

5. Per i vini a denominazione di origine controllata "Soave" Classico e "Soave" Colli Scaligeri sono consentite, in osservanza alle disposizioni comunitarie e nazionali in materia, le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore, quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini similari.

10A04428

Parere relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese»

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda della regione Veneto, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Provincia di Verona» o «Veronese»;

Ha espresso, nella riunione del 27 ottobre 2009, presente il funzionario della regione Veneto, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "VERONA" o "PROVINCIA DI VERONA" o "VERONESE"

Articolo 1

L'indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione e' riservata ai mosti e ai vini
che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

La indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» e' riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.
I vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o piu' vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Verona.
La indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni, o del relativo sinonimo il cui uso in etichetta e' consentito dalla vigente normativa comunitaria e nazionale: Chardonnay, Garganega, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Tai (da Tocai friulano), Trebbiano (da Trebbiano toscano e/o Trebbiano di Soave), Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Merlot, Pinot nero (anche vinificato in bianco) Corvinone, Goldtraminer, Gosen, Sennen, Syrah, Oseleta, Carmenere, Rebo, Rossignola, Petit Verdot e Teroldego e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.
Nella preparazione del vino Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenere.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Verona fino ad un massimo del 15%.
I vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante; i soli vini derivanti da vitigni a bacca rossa possono essere prodotti anche nella tipologia novello.

Articolo 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Verona, nella regione Veneto.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a tonnellate 25, ad eccezione dei vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling, Sauvignon, Cabernet franc, Goldtraminer, Gosen, Sennen, Oseleta, Carmenere, Rebo, Rossignola e Petit Verdot, per i quali non deve essere superiore a tonnellate 19 e per Syrah a 15 tonnellate.
Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» seguita o meno dal riferimento del vitigno, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo previsto dalla vigente normativa.

Articolo 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino.

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3.

E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Articolo 6

I vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese», anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono assicurare i titoli alcolometrici volumici totali minimi previsti dalla vigente normativa.

Articolo 7

Alla indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
Ai vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» è consentito utilizzare in etichettatura la menzione «vivace».
L'indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

10A04459

Parere relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini

a denominazione di origine controllata e garantita «Recioto di Soave»

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda del Consorzio tutela soave, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Recioto di Soave»;

Ha espresso, nella riunione del 27 ottobre 2009, presente il funzionario della regione Veneto, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo», e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "RECIOTO DI SOAVE"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" è riservata ai vini, "Recioto di Soave", "Recioto di Soave" Classico e "Recioto di Soave" Spumante che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Articolo 2

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" devono provenire da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Garganega per almeno il 70%, e per il rimanente da uve del vitigno Trebbiano di Soave (nostrano).
In tale ambito del 30% e fino ad un massimo del 5% possono altresì concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona.

Articolo 3

1. A - Le uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Soave" devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.
Tale zona è così delimitata:
A sud, ad iniziare dal lato occidentale, parte dal centro abitato di San Martino Buon Albergo e segue la statale n. 11 fino alla località di S.Pietro. Devia quindi a sud sulla strada che porta a Caldiero e da qui segue l'unghia di collina dei monti Rocca e Gazzo sopra la quota 40 fino a ritornare sulla statale n. 11 seguendo la strada comunale che attraversa con un cavalcavia la ferrovia Milano-Venezia; da qui la delimitazione coincide con la statale n. 11 sino al ponte sul fiume Alpone in prossimità dello zuccherificio di San Bonifacio da dove si inoltra lungo la strada per San Lorenzo fino a intersecare l'autostrada Serenissima, la quale a sua volta delimita la zona sita in comune di San Bonifacio sino al confine con la provincia di Vicenza. La delimitazione coincide con il confine con la provincia di Vicenza dei comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora.Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, e poi la strada per Faella piegando verso est all'altezza di Pissolo di

sotto sino a raggiungerlo. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che da Cazzano conduce a località Canova. Raggiunge l'abitato di Canova appena usciti dall'abitato si prosegue verso ovest da quota mt. 84 a mt. 73, oltrepassando il Pissolo e raggiungendo la Cantina Sociale (vedi dettaglio A1*). Da qui si raggiunge via Monti e si prosegue lungo la medesima giungendo a Cazzano.
Sulla strada, al centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S.Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di Sopra, segue la strada che porta a Cereolo di Sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest da qui segue la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C.Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue per località Valnogara quindi per via Montecurto prima verso ovest fino all'incrocio con Via Cara, da cui seguendo una retta immaginaria verso ovest sud ovest (vedi dettaglio A3*) incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S.Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S.Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue passando di poco a sud di S.Rocco, Ca' Brusà e prosegue poi verso sud per la strada che passando per l'Arcandole raggiunge San Martino Buon Albergo da dove è iniziata la delimitazione.

B - Le uve atte a produrre il vino "Soave" Classico, devono essere prodotte nella zona riconosciuta con decreto ministeriale 23 ottobre 1931 (Gazzetta Ufficiale n.289 del 16 dicembre 1931), che comprende in parte il territorio dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone ed è così delimitata: Partendo dalla porta Verona della cittadina di Soave, segue la strada Soave-Monteforte, fino alla borgata di San Lorenzo, frazione di Soave. Da qui, si spinge verso nord, seguendo le pendici del Monte Tondo, fino ad incontrare il confine tra i territori dei comuni di Soave e di Monteforte, e poi cammina lungo le pendici del Monte Zoppega, comprende l'abitato di Monteforte d'Alpone, seguendo nell'ordine: Via Zoppega, via Novella, via San Carlo, via 27 Aprile, attraversa quindi il torrente Alpone ricongiungendosi con via Alpone, prosegue verso nord ed infine via Roma per comprendere la zona di Monticello (vedi dettaglio B1*). Interseca via Santa Croce e prosegue in direzione nord-ovest, fino a comprendere la Cantina Sociale di Monteforte. Segue via XX settembre in direzione sud per poi proseguire oltre il torrente Alpone, si sposta su via della Fontana che percorre prima verso ovest poi verso sud e quindi verso ovest e infine verso nord, e quindi segue le pendici del Monte Riondo (vedi dettaglio B2*) . Segue per circa 530 metri la via Monte Riondo e quindi si spinge verso nord per escludere la parte alluvionale del Torrente Ponsara, e quindi si sposta sulla strada in direzione est, incontra il confine del foglio catastale 13 del comune di Monte Forte d'Alpone che segue fino a circa 110 metri in via Cervia. Comprende la borgata Casotti (vedi

dettaglio B3*), incontra quindi la strada Monteforte-Brognoligo. Segue allora questa strada spingendosi verso nord fino al punto di incontro col torrente Carbonare, e (vedi dettaglio B4*) verso ovest corre sulle pendici del Monte Grande. Ridiscende poi, camminando verso est, sulla sinistra della valle del Carbonare, comprende l'abitato di Brognoligo, le borgate Valle, Mezzavilla, nonché, l'abitato di Costalunga. (vedi dettaglio B5*) A questo punto, risale verso nord, seguendo la strada comunale di Sorte sino ad incontrare il punto di confluenza della Roggia Viennega col torrente Alpone, segue il confine nord del territorio di Monteforte, sino al confine del comune di Soave presso Moscatello. Segue questo confine e giunge sino alla Valle Crivellara nel punto in cui il confine di Soave fa angolo. Da qui, la linea di demarcazione si stacca dal confine, prosegue verso ovest, e raggiunge la quota 331 presso Villa Visco. Indi segue per un tratto la carrareccia discendente dal Monte Campano, tocca quota 250 e, poco dopo, presso la Casa Nui, raggiunge il ramo secondario delle Anguane (vedi dettaglio B6*), che segue poi fino alla provinciale Soave-Cazzano. Prosegue per la provinciale in direzione sud, fino alle ultime case Battocchi. Da qui cammina verso est, seguendo la carreggiabile comunale che passa per la Carcera fino ad attraversare normalmente, oltrepassando di poco quota 54, la provinciale Soave-Castelcerino. Indi scende verso sud per la carreggiabile comunale a piè, del Monte Foscarino e del Monte Cèrcene e sino all'incrocio della provinciale Soave-Castelcerino. Deviando obliquamente a sud-ovest e comprendendo l'abitato della Borgata Bassano, raggiunge il torrente Tramigna incanalato, lo segue verso sud fino alla provinciale Soave-Borgo San Matteo, piega verso est lungo le mura meridionali di Soave e arriva alla porta di Verona, punto di partenza della zona Classica.

C - Le uve atte a produrre i vini "Soave" designati con la specificazione aggiuntiva della sottozona “ Colli Scaligeri” devono essere prodotte nella zona che è così delimitata: partendo dalla zona ovest (San Martino Buon Albergo) e precisamente da Marcellise in località San Rocco, da qui scende nel Bosco della Fratta fino al Fenilon, da qui sempre costeggiando la strada che divide la pianura dalla collina si arriva alla Palù e poi fino a Casette in direzione San Giacomo. Qui costeggiando il colle che sovrasta la medesima località si ritorna sulla provinciale in direzione Monticelli nel comune di Lavagno. Si prosegue per località Fontana arrivando a San Pietro (Lavagno) sempre costeggiando la strada che fa da confine tra pianura e collina si prosegue per Villa Alberti toccando Boschetto, Turano, fino ad incrociare il Progno di Mezzane a quota mt. 92, seguendolo verso nord fino ad incrociare Via Leon che percorre verso est e quindi verso sud, in direzione di C. Spiazzi e quindi prosegue per Squarzego, Montecurto di Sopra, Canova e Casotti. Da qui si prosegue verso est fino a località Calle in comune di Illasi quindi a sud per la strada provinciale fino alla Chiesa di San Zeno poi verso est fino a località Ceriani, da qui si prosegue in località Villa e si segue la strada che delimita il monte dalla pianura a fianco di località Naronchi e poi a sud per località San Pietro, sempre costeggiando la strada si arriva a nord in località Pontesello e Caneva fino ad Orgnano. Da Orgnano si procede verso nord-est seguendo l’unghia del Monte, si arriva a San Vittore. Da qui la strada punta a nord per località Molini fino ad arrivare in comune di Cazzano di Tramigna in località Cantina Sociale passando per località Fenil del Monte. Prosegue fino a via Molini (verso Cazzano di Tramigna) e prima di incrociare Via Siro Conti svolta in direzione Sud Sud – Est per località Chiavica, prosegue per la località Canova che supera ed arriva in comune di Soave località Costeggiola. Risale verso nord est seguendo il confine del Soave Classico per località Casa Nui, Villa Visco, valle Crivellara continuando poi verso est sempre costeggiando la zona classica per Meggiano e Ca’ Vecchie. La delimitazione riprende proseguendo a nord per località i Motti in comune di Montecchia di Crosara proseguendo per località Castello, passando per il centro di Montecchia toccando località Biondari fino a località Lauri, da qui la strada prosegue attraverso la provinciale alla cava di basalti quindi va verso sud in direzione Danesi di Sotto, Casarotti, Dal Cero, quindi si prosegue in Comune di Roncà a est passando per località Prandi giungendo fino al centro abitato di Roncà (vedi dettagli C1 e C2). Da qui si prende in direzione Vittori e a sud località Momello, Binello fino ad arrivare in località Calderina al limite con il comune di Gambellara.La delimitazione segue il confine con la provincia di Vicenza dei

comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che dalla località Canova conduce Cazzano di Tramigna. Raggiunge il centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S.Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di Sopra, segue la strada che porta a Cereolo di Sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C.Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue lungo la strada per i Guerri da dove segue, in direzione ovest, una retta immaginaria che congiunge Montecurto di sopra con i Guerri (vedi dettaglio A3*), seguendo tale linea incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S.Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S.Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue fino a S.Rocco.

Fanno parte di detta zona anche i rilievi collinari del monte Rocca e del monte Gazzo in comune di Caldiero e del monte Bisson in comune di Soave così delimitati su cartografia scala 1:2.000, che si allega:

Delimitazione "Monte Gazzo"- "Monte Rocca" – Comune di Caldiero.

Partendo dalla Statale Padana n. 11 all'altezza delle terme di Giunone si percorre la strada che porta alle terme fiancheggiando le pendici del Monte Gazzo fino a quota 53. Da qui si svolta a sinistra seguendo l'unghia di collina che delimita il Monte Rocca fino ad incontrare la strada comunale. Si prende a sinistra verso il centro di Caldiero fino alla piazza. Si prosegue quindi ancora a destra fino ad imboccare a sinistra la strada comunale Zecconelli lasciandola quasi subito per proseguire verso nord seguendo la quota fino a giungere alla ferrovia. Da qui si costeggia la ferrovia proseguendo verso est fino all'inizio della delimitazione.

Delimitazione "Monte Bisson" – Comune di Soave
Partendo all'altezza del capitello in località Fornello e proseguendo in senso orario verso nord si continua sulla strada comunale del Bisson, fino all'incrocio della strada che porta all'abitato di San Vittore. Si continua mantenendo sempre la destra seguendo l'unghia del monte in direzione sud, a quota 42 fino alla cascina Bisson, da qui sempre in quota 42 si prosegue in direzione ovest verso la strada comunale che ci riconduce in località Fornello in Comune di Colognola ai Colli.
* *i dettagli fotointerpretativi, sono depositati presso Regione Veneto-Direzione produzioni agroalimentari*

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Le viti devono essere allevate a spalliera semplice o doppia, o a pergola veronese con potatura tradizionale, che assicuri l'apertura della nell'interfila e una carica massima di 50 mila gemme/ettaro.
È fatto obbligo per i vigneti piantati dopo l'entrata in vigore del D.M. 7 maggio 1998 un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.300 per ettaro.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso, prima dell'invaiatura, per non più di due volte all'anno.
Rispetto alla resa massima di uva ammessa alla produzione per i vini di cui alla denominazione di origine controllata "Soave" il quantitativo massimo di uva da mettere a riposo per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", dopo aver operata la tradizionale cernita delle uve, è di 9 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
Tale quantitativo deve essere costituito da uve della varietà Garganega ed eventualmente della varietà Trebbiano di Soave fino ad un massimo del 20% del peso fresco delle uve poste a riposo.
Le rimanenti uve ottenute dai vigneti iscritti all'albo dei vini a denominazione di origine controllata "Soave", fino alla resa massima ad ettaro prevista dal relativo disciplinare di produzione, hanno diritto ad essere classificate con la denominazione di origine controllata.
Le uve destinate a produrre il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo, dopo l'appassimento, di 14% vol.

Articolo 5

Le operazioni di conservazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", nonché di vinificazione delle stesse, devono aver luogo unicamente nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni rientranti, in tutto o in parte, nella zona delimitata dall'art. 3 del disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Soave".
L'appassimento delle uve può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.
La resa massima in vino finito delle uve, selezionate e messe a riposo, per la denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" non deve essere superiore al 40%; la resa massima, in prodotto finito, del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" tipologia spumante non deve essere superiore ai 42%.

Articolo 6

I vini di cui alla presente denominazione di origine controllata e garantita, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Recioto di Soave"
- colore: giallo dorato;
- odore: intenso e fruttato anche con sfumature di vaniglia;
- sapore: dolce, vellutato rotondo, eventualmente con sfumature di vaniglia, anche vivace come da tradizione;
- titolo alcolometrico volumico minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28 g/l;
- zuccheri riduttori residui: minimo 70 g/l.

"Recioto di Soave" spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore giallo: dorato, più o meno intenso;
- odore: gradevole, intenso e fruttato;
- sapore: abboccato e dolce, vellutato, armonico, di corpo;
- titolo alcolometrico effettivo minimo: 11,5% vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l;
- zuccheri riduttori residui: minimo 70 g/l

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare, con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

La denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e/o vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo fermentazione naturale, in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti. La preparazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita deve avvenire nella zona di produzione del vino Soave.
La menzione "classico" è riservata al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", ad esclusione della versione spumante, ottenuto da uve provenienti dalla zona corrispondente delimitata dall'art. 3 che è compresa nel territorio del vino a denominazione di origine controllata "Soave classico" riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 21 agosto 1968.

Articolo 8

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
L’uso della denominazione di origine controllata e garantita “Recioto di Soave” non è consentito, all’atto dell’immissione al consumo, per i vini contenuti in recipienti di volume nominale superiore ai 5 litri.

Inoltre, a richiesta delle ditte interessate o del Consorzio di Tutela, può essere consentito, a scopo promozionale, con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l'utilizzo di contenitori tradizionali di litri 6, 9, 12 e 18.
Le bottiglie di vetro, contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", in vista della vendita, devono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.
Per il confezionamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", nella versione non spumante, deve essere utilizzato esclusivamente il tappo in sughero raso bocca.
Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", anche nella versione spumante, deve essere obbligatoriamente indicata l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto; esso non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

10A04461

Parere relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Soave Superiore»

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda del Consorzio tutela soave, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Soave Superiore»;

Ha espresso, nella riunione del 27 ottobre 2009, presente il funzionario della regione Veneto, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo», e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "SOAVE SUPERIORE"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" già riconosciuta a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 28.05.1968 è riservata ai vini "Soave Superiore" , "Soave Superiore" Classico e "Soave Superiore" riserva che rispondono alle condizione ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare.

Articolo 2

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" devono provenire da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Garganega per almeno il 70%, e per il rimanente da uve del vitigno Trebbiano di Soave (nostrano).
In tale ambito del 30% e fino ad un massimo del 5%, possono altresì concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona.

Articolo 3

1. A - Le uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Soave" devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.
Tale zona è così delimitata:
A sud, ad iniziare dal lato occidentale, parte dal centro abitato di San Martino Buon Albergo e segue la statale n. 11 fino alla località di S.Pietro. Devia quindi a sud sulla strada che porta a Caldiero e da qui segue l'unghia di collina dei monti Rocca e Gazzo sopra la quota 40 fino a ritornare sulla statale n. 11 seguendo la strada comunale che attraversa con un cavalcavia la ferrovia Milano-Venezia; da qui la delimitazione coincide con la statale n. 11 sino al ponte sul fiume Alpone in prossimità dello zuccherificio di San Bonifacio da dove si inoltra lungo la strada per San Lorenzo fino a intersecare l'autostrada Serenissima, la quale a sua volta delimita la zona sita in comune di San Bonifacio sino al confine con la provincia di Vicenza. La delimitazione coincide con il confine con la provincia di Vicenza dei comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo

il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora.Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, e poi la strada per Faella piegando verso est all'altezza di Pissolo di sotto sino a raggiungerlo. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che da Cazzano conduce a località Canova. Raggiunge l'abitato di Canova appena usciti dall'abitato si prosegue verso ovest da quota mt. 84 a mt. 73, oltrepassando il Pissolo e raggiungendo la Cantina Sociale (vedi dettaglio A1*). Da qui si raggiunge via Monti e si prosegue lungo la medesima giungendo a Cazzano.
Sulla strada, al centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S.Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di Sopra, segue la strada che porta a Cereolo di Sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest da qui segue la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C.Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue per località Valnogara quindi per via Montecurto prima verso ovest fino all'incrocio con Via Cara, da cui seguendo una retta immaginaria verso ovest sud ovest (vedi dettaglio A3*) incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S.Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S.Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue passando di poco a sud di S.Rocco, Ca' Brusà e prosegue poi verso sud per la strada che passando per l'Arcandole raggiunge San Martino Buon Albergo da dove è iniziata la delimitazione.

B - Le uve atte a produrre il vino "Soave" Classico, devono essere prodotte nella zona riconosciuta con decreto ministeriale 23 ottobre 1931 (Gazzetta Ufficiale n.289 del 16 dicembre 1931), che comprende in parte il territorio dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone ed è così delimitata: Partendo dalla porta Verona della cittadina di Soave, segue la strada Soave-Monteforte, fino alla borgata di San Lorenzo, frazione di Soave. Da qui, si spinge verso nord, seguendo le pendici del Monte Tondo, fino ad incontrare il confine tra i territori dei comuni di Soave e di Monteforte, e poi cammina lungo le pendici del Monte Zoppega, comprende l'abitato di Monteforte d'Alpone, seguendo nell'ordine: Via Zoppega, via Novella, via San Carlo, via 27 Aprile, attraversa quindi il torrente Alpone ricongiungendosi con via Alpone, prosegue verso nord ed infine via Roma per comprendere la zona di Monticello (vedi dettaglio B1*). Interseca via Santa Croce e prosegue in direzione nord-ovest, fino a comprendere la Cantina Sociale di Monteforte. Segue via XX settembre in direzione sud per poi proseguire oltre il torrente Alpone, si sposta su via della Fontana che percorre prima verso ovest poi verso sud e quindi verso ovest e infine verso nord, e quindi segue le pendici del Monte Riondo (vedi dettaglio B2*) . Segue per circa 530 metri la via Monte Riondo e quindi si spinge verso nord per escludere la parte alluvionale del Torrente Ponsara, e quindi si

sposta sulla strada in direzione est, incontra il confine del foglio catastale 13 del comune di Monte Forte d'Alpone che segue fino a circa 110 metri in via Cervia. Comprende la borgata Casotti (vedi dettaglio B3*), incontra quindi la strada Monteforte-Brognoligo. Segue allora questa strada spingendosi verso nord fino al punto di incontro col torrente Carbonare, e (vedi dettaglio B4*) verso ovest corre sulle pendici del Monte Grande. Ridiscende poi, camminando verso est, sulla sinistra della valle del Carbonare, comprende l'abitato di Brognoligo, le borgate Valle, Mezzavilla, nonché, l'abitato di Costalunga. (vedi dettaglio B5*) A questo punto, risale verso nord, seguendo la strada comunale di Sorte sino ad incontrare il punto di confluenza della Roggia Viennega col torrente Alpone, segue il confine nord del territorio di Monteforte, sino al confine del comune di Soave presso Moscatello. Segue questo confine e giunge sino alla Valle Crivellara nel punto in cui il confine di Soave fa angolo. Da qui, la linea di demarcazione si stacca dal confine, prosegue verso ovest, e raggiunge la quota 331 presso Villa Visco. Indi segue per un tratto la carrareccia discendente dal Monte Campano, tocca quota 250 e, poco dopo, presso la Casa Nui, raggiunge il ramo secondario delle Anguane (vedi dettaglio B6*), che segue poi fino alla provinciale Soave-Cazzano. Prosegue per la provinciale in direzione sud, fino alle ultime case Battocchi. Da qui cammina verso est, seguendo la carreggiabile comunale che passa per la Carcera fino ad attraversare normalmente, oltrepassando di poco quota 54, la provinciale Soave-Castelcerino. Indi scende verso sud per la carreggiabile comunale a piè, del Monte Foscarino e del Monte Cèrcene e sino all'incrocio della provinciale Soave-Castelcerino. Deviando obliquamente a sud-ovest e comprendendo l'abitato della Borgata Bassano, raggiunge il torrente Tramigna incanalato, lo segue verso sud fino alla provinciale Soave-Borgo San Matteo, piega verso est lungo le mura meridionali di Soave e arriva alla porta di Verona, punto di partenza della zona Classica.

C - Le uve atte a produrre i vini "Soave" designati con la specificazione aggiuntiva della sottozona " Colli Scaligeri" devono essere prodotte nella zona che è così delimitata: partendo dalla zona ovest (San Martino Buon Albergo) e precisamente da Marcellise in località San Rocco, da qui scende nel Bosco della Fratta fino al Fenilon, da qui sempre costeggiando la strada che divide la pianura dalla collina si arriva alla Palù e poi fino a Casette in direzione San Giacomo. Qui costeggiando il colle che sovrasta la medesima località si ritorna sulla provinciale in direzione Monticelli nel comune di Lavagno. Si prosegue per località Fontana arrivando a San Pietro (Lavagno) sempre costeggiando la strada che fa da confine tra pianura e collina si prosegue per Villa Alberti toccando Boschetto, Turano, fino ad incrociare il Progno di Mezzane a quota mt. 92, seguendolo verso nord fino ad incrociare Via Leon che percorre verso est e quindi verso sud, in direzione di C. Spiazzi e quindi prosegue per Squarzego, Montecurto di Sopra, Canova e Casotti. Da qui si prosegue verso est fino a località Calle in comune di Illasi quindi a sud per la strada provinciale fino alla Chiesa di San Zeno poi verso est fino a località Ceriani, da qui si prosegue in località Villa e si segue la strada che delimita il monte dalla pianura a fianco di località Naronchi e poi a sud per località San Pietro, sempre costeggiando la strada si arriva a nord in località Pontesello e Caneva fino ad Orgnano. Da Orgnano si procede verso nord-est seguendo l'unghia del Monte, si arriva a San Vittore. Da qui la strada punta a nord per località Molini fino ad arrivare in comune di Cazzano di Tramigna in località Cantina Sociale passando per località Fenil del Monte. Prosegue fino a via Molini (verso Cazzano di Tramigna) e prima di incrociare Via Siro Conti svolta in direzione Sud Sud – Est per località Chiavica, prosegue per la località Canova che supera ed arriva in comune di Soave località Costeggiola. Risale verso nord est seguendo il confine del Soave Classico per località Casa Nui, Villa Visco, valle Crivellara continuando poi verso est sempre costeggiando la zona classica per Meggiano e Ca' Vecchie. La delimitazione riprende proseguendo a nord per località i Motti in comune di Montecchia di Crosara proseguendo per località Castello, passando per il centro di Montecchia toccando località Biondari fino a località Lauri, da qui la strada prosegue attraverso la provinciale alla cava di basalti quindi va verso sud in direzione Danesi di Sotto, Casarotti, Dal Cero, quindi si prosegue in Comune di Roncà a est passando per località Prandi giungendo fino al centro abitato di Roncà (vedi dettagli C1 e C2). Da qui si prende in

direzione Vittori e a sud località Momello, Binello fino ad arrivare in località Calderina al limite con il comune di Gambellara.La delimitazione segue il confine con la provincia di Vicenza dei comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che dalla località Canova conduce Cazzano di Tramigna. Raggiunge il centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S.Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di Sopra, segue la strada che porta a Cereolo di Sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C.Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue lungo la strada per i Guerri da dove segue, in direzione ovest, una retta immaginaria che congiunge Montecurto di sopra con i Guerri (vedi dettaglio A3*), seguendo tale linea incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S.Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S.Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue fino a S.Rocco.

Fanno parte di detta zona anche i rilievi collinari del monte Rocca e del monte Gazzo in comune di Caldiero e del monte Bisson in comune di Soave così delimitati su cartografia scala 1:2.000, che si allega:

Delimitazione "Monte Gazzo"- "Monte Rocca" – Comune di Caldiero.

Partendo dalla Statale Padana n. 11 all'altezza delle terme di Giunone si percorre la strada che porta alle terme fiancheggiando le pendici del Monte Gazzo fino a quota 53. Da qui si svolta a sinistra seguendo l'unghia di collina che delimita il Monte Rocca fino ad incontrare la strada comunale. Si prende a sinistra verso il centro di Caldiero fino alla piazza. Si prosegue quindi ancora a destra fino ad imboccare a sinistra la strada comunale Zecconelli lasciandola quasi subito per proseguire verso

nord seguendo la quota fino a giungere alla ferrovia. Da qui si costeggia la ferrovia proseguendo verso est fino all'inizio della delimitazione.
Delimitazione "Monte Bisson" – Comune di Soave
Partendo all'altezza del capitello in località Fornello e proseguendo in senso orario verso nord si continua sulla strada comunale del Bisson, fino all'incrocio della strada che porta all'abitato di San Vittore. Si continua mantenendo sempre la destra seguendo l'unghia del monte in direzione sud, a quota 42 fino alla cascina Bisson, da qui sempre in quota 42 si prosegue in direzione ovest verso la strada comunale che ci riconduce in località Fornello in Comune di Colognola ai Colli.
* *i dettagli fotointerpretativi, sono depositati presso Regione Veneto-Direzione produzioni agroalimentari*

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Soave Superiore" devono essere atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e potatura devono essere quelli atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Per gli impianti realizzati dopo l'entrata in vigore del DM 11.07.05 devono essere utilizzate esclusivamente le forme di allevamento a spalliera semplice.
Per gli impianti già esistenti alla data dell'entrata in vigore del presente disciplinare le viti possono essere allevate a pergola veronese con potatura tradizionale che assicuri l'apertura nell'interfila.
Il numero minimo di ceppi ad ettaro, per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare è di 4000.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro di vigneto a coltura specializzata.
A detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
La Regione Veneto con proprio decreto, sentiti i Consorzi volontari, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di utilizzazione delle uve per ettaro per la produzione del vino a denominazione do origine controllata e garantita "Soave Superiore" inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00 % vol.
I conduttori di vigneti iscritti agli appositi albi, ogni anno tenuto conto delle caratteristiche di maturazione delle uve e sulla base anche dell'evoluzione dei mercati, possono, al momento della vendemmia, optare di rivendicare per dette uve la denominazione di origine controllata "Soave" e "Soave Classico".

Articolo 5.

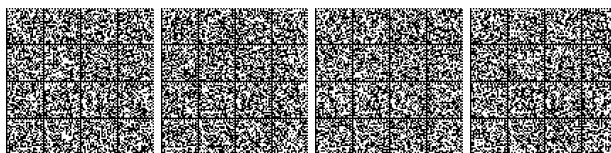
Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Soave superiore" devono aver luogo in tutto il territorio amministrativo della provincia di Verona.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.
Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.
Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto. L'uso della specificazione "classico", in aggiunta alla denominazione di origine

controllata e garantita "Soave superiore", è riservato al prodotto ottenuto da uve raccolte nella zona di origine più antica, indicata all'art. 3, lettera b) del presente disciplinare di produzione. Le uve di che trattasi devono essere vinificate nella zona sopra citata e nell'ambito dei comuni il cui territorio amministrativo rientra, in tutto o in parte, nella zona medesima.
Tuttavia tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, previa istruttoria della regione Veneto, anche in cantine aziendali ovvero in cantine cooperative situate al di fuori della predetta zona ma, comunque, all'interno della zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Soave".
I vini a denominazione di origine controllata e garantita Soave Superiore e Soave Superiore Classico, devono essere immessi al consumo non prima del 1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione.
I vini a denominazione di origine controllata e garantita Soave superiore designato con la qualificazione "riserva" devono essere immessi al consumo non prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello di produzione.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire, al vino di che trattasi, le sue peculiari caratteristiche. È ammesso l'arricchimento con mosti concentrati, prodotti dalle uve della zona di produzione della denominazione di origine controllata "Soave" e "Soave" classico, o con mosti concentrati. Prima dell'immissione al consumo i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave superiore" possono essere designati, a cura dei detentori, con la denominazione di origine controllata "Soave" e "Soave" classico se ne hanno i requisiti.
Entro i termini previsti dalla normativa vigente si deve provvedere ad annotare, nei registri ufficiali di cantina i volumi e gli estremi dei vasi vinari interessati e darne tempestiva comunicazione all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, competente per territorio, ed alla Camera di commercio di Verona.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave superiore" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Soave superiore"
colore: giallo paglierino, a volte intenso con possibili riflessi verdi e oro;
odore: ampio, caratteristico floreale;
sapore: pieno e delicatamente amarognolo; nei prodotti maturati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con note di vaniglia;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
zuccheri riduttori residui: max 6 g/l.

"Soave Superiore" riserva"
colore: giallo paglierino intenso, con possibili riflessi verde e oro;
odore: ampio, profondo anche con note di vaniglia;
sapore: rotondo, intenso, avvolgente con una vena amarognola nel finale, nei prodotti maturati in legno può presentare anche note di vaniglia;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
zuccheri riduttori residui: max 6 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Soave Superiore” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell’albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

Articolo 8.

Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Soave Superiore” è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.
I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" devono essere immessi al consumo unicamente in contenitori di vetro tradizionali fino a litri 3, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.
Per le tradizionale bottiglie di vetro fino a litri 3, è obbligatorio l’uso della chiusura con tappo raso bocca.
A richiesta delle ditte interessate o del Consorzio di Tutela può essere consentita, con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole e forestali, l’utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 6, 9, 12, 18 e superiori e solo per fini promozionali.

10A04464

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Comunicato relativo alla «Giornata nazionale della bicicletta» ed emanazione del bando «Bike sharing e fonti rinnovabili».

1. Quadro di riferimento.

Il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare negli ultimi anni ha promosso diversi programmi di cofinanziamento per incentivare l'utilizzo di veicoli ecocompatibili negli spostamenti urbani con evidenti benefici in termini di riduzione delle emissioni inquinanti e, in generale, di miglioramento della qualità della vita urbana.

Tali iniziative si inseriscono in un più ampio sistema di promozione delle politiche di mobilità sostenibile nelle aree urbane volte alla riduzione dell'utilizzo dei comuni mezzi motorizzati. Tra le varie azioni promosse, quelle dedicate alla diffusione della bicicletta come mezzo di spostamento si sono rivelate particolarmente efficaci, in termini economici, sociali e di qualità dell'ambiente.

Le campagne di incentivi promosse nel 2009 dal Ministero dell'ambiente hanno avuto un clamoroso successo aumentando notevolmente l'uso della bicicletta tra i cittadini. Un'ulteriore iniziativa promossa negli ultimi anni dal Ministero riguarda l'implementazione di servizi di bike sharing grazie ai quali i cittadini possono utilizzare le biciclette messe a loro disposizione dal Comune per gli spostamenti urbani.

A sostegno delle politiche nazionali e locali a favore della bicicletta, il Ministro dell'ambiente ha indetto per il 9 maggio 2010 la «Prima giornata nazionale della bicicletta», in collaborazione con l'ANCI, con l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica e promuovere l'uso della bicicletta in tutti i comuni italiani (www.minambiente.it) .

L'iniziativa si svolgerà ogni anno la seconda domenica di maggio.

In questo quadro, il Bando «Bike sharing e fonti rinnovabili» si propone come obiettivo di diffondere sempre più la bicicletta quale mezzo di spostamento sistematico ma, soprattutto, di contribuire al raggiungimento e al mantenimento dei valori limite di qualità dell'aria, previsti dalla vigente normativa, attraverso la riduzione delle emissioni in atmosfera nell'ambiente urbano e l'incentivazione delle fonti rinnovabili.

2. Estratto del Bando «Bike sharing e fonti rinnovabili».

Il Bando, approvato con decreto ex DSA-DEC-2009-0001922 del 28 dicembre 2009 e registrato presso la Corte dei conti in data 5 febbraio 2010, è rivolto ai Comuni, Enti gestori dei parchi nazionali e regionali così come elencati nel quinto aggiornamento delle aree naturali protette o procedimento successivo. Il bando è finalizzato al cofinanziamento di investimenti per la realizzazione di progetti di bike sharing associati a sistemi di alimentazione mediante energie rinnovabili. Tali potenziali beneficiari, anche in forma associata o consortile, dovranno spedire la domanda di contributo, a mezzo plico raccomandato con avviso di ricevimento, a partire dalla pubblicazione in *Gazzetta Ufficiale* del presente comunicato e non oltre 6 mesi dal primo giorno utile alla ricezione. Le domande di contributo dovranno essere inoltrate, nei termini e nelle modalità espresse al'interno del bando, al seguente indirizzo: Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare - Direzione generale per lo sviluppo sostenibile, il clima e l'energia, via Cristoforo Colombo n. 44 - 00147 Roma. Per ogni ulteriore informazione in merito al bando, la versione integrale del testo e relativi allegati sono consultabili e scaricabili sul sito istituzionale del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare «www.minambiente.it».

10A04483

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

Erogazione del contributo erariale destinato alla copertura degli oneri connessi col rinnovo del C.C.N.L. 2002/2003 degli addetti al settore del trasporto pubblico locale delle aziende, attive esclusivamente nei territori delle regioni autonome Friuli Venezia Giulia e Sicilia. Anno 2010.

Si informa che questo Ministero avvia la procedura mirata ad erogare il contributo per l'anno 2010 previsto dalla citata legge, spettante alle aziende del comparto esclusivamente nei territori delle Regioni a statuto speciale Friuli Venezia Giulia e Sicilia.

Si chiarisce che per le aziende operanti nei bacini di traffico ricadenti in altri ambiti nazionali, i contributi destinati alla copertura dei contratti di categoria rinnovati per i bienni compresi nel periodo 2002/2007 sono erogati dalle rispettive amministrazioni regionali, in virtù delle disposizioni introdotte dall'art. 1, comma 295 e seguenti della legge finanziaria 2008.

Al fine di procedere all'istruttoria mirata alla liquidazione delle risorse erariali in argomento, si invitano le imprese interessate a presentare istanza in bollo da euro 14,62 come riprodotta nell'allegato A, corredata dal certificato rilasciato dalla Camera di commercio, dal Documento unico di regolarità contributiva (DURC) e dai prospetti contabili (allegati 1-2-3), accuratamente compilati e sottoscritti da tutti gli organi ivi indicati, riprodotti sul sito internet:

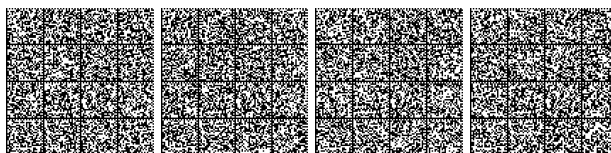
www.trasporti.gov.it – home page - Servizi di Trasporto - Aziende Trasporto pubblico locale

Tali documenti, da presentare in originale e fotocopia, devono pervenire entro sessanta giorni dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* del presente avviso, all'indirizzo prestampato nella citata istanza.

Questo Ministero si riserva la facoltà di chiedere l'integrazione di documenti istruttori.

Una copia dei medesimi documenti in carta semplice va altresì inviata, per conoscenza, alle rispettive regioni di appartenenza la quale curerà l'inoltro a questo Ministero unicamente del prospetto di cui all'allegato 1, firmato dal dirigente responsabile del servizio per asseverare l'appartenenza dell'azienda al comparto del trasporto pubblico locale.

Il presente avviso è valido a tutti gli effetti di legge.

10A04425

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Variazione di tipo II all'autorizzazione, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale per uso umano «Nicodose»

Estratto provvedimento UVA.PC/II/205 del 22 marzo 2010

Specialità Medicinale: NICODOSE

Confezioni: 037088010/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO LIQUIRIZIA MENTA SENZA ZUCCHERO" 12 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088022/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO LIQUIRIZIA MENTA SENZA ZUCCHERO" 24 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088034/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO LIQUIRIZIA MENTA SENZA ZUCCHERO" 36 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088046/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO LIQUIRIZIA MENTA SENZA ZUCCHERO" 48 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088059/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO LIQUIRIZIA MENTA SENZA ZUCCHERO" 60 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088061/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO LIQUIRIZIA MENTA SENZA ZUCCHERO" 72 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088073/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO LIQUIRIZIA MENTA SENZA ZUCCHERO" 84 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088085/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO LIQUIRIZIA MENTA SENZA ZUCCHERO" 96 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088097/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO LIQUIRIZIA MENTA SENZA ZUCCHERO" 204 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088109/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO MENTA SENZA ZUCCHERO" 12 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088111/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO MENTA SENZA ZUCCHERO" 24 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088123/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO MENTA SENZA ZUCCHERO" 36 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088135/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO MENTA SENZA ZUCCHERO" 48 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088147/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO MENTA SENZA ZUCCHERO" 60 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088150/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO MENTA SENZA ZUCCHERO" 72 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088162/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO MENTA SENZA ZUCCHERO" 84 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088174/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO MENTA SENZA ZUCCHERO" 96 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

037088186/M - "1,5 MG PASTIGLIE GUSTO MENTA SENZA ZUCCHERO" 204 PASTIGLIE IN BLISTER PVC/PE/PVDC/AL

Titolare AIC: PIERRE FABRE PHARMA S.R.L.

N° Procedura Mutuo Riconoscimento: FR/H/0266/001-002/II/009 FR/H/0266/001-002/IR01

Tipo di Modifica: Modifica stampati

Modifica Apportata: **Modifica del Riassunto delle Caratteristiche del Prodotto (per il gusto liquirizia-menta) alle sezioni: 2 – 4.4 – 4.6 e relative modifiche del Foglio Illustrativo.**
Modifica del Riassunto delle Caratteristiche del Prodotto (per il gusto menta) alla sezione: 2 e relative modifiche del Foglio Illustrativo.
Ulteriori modifiche apportate con la procedura di rinnovo.

In conformità all'Allegato che costituisce parte integrante del presente provvedimento il Titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le necessarie modifiche al Riassunto delle Caratteristiche del Prodotto dalla data di entrata in vigore del presente provvedimento; le modifiche relative al Foglio Illustrativo e alle Etichette dovranno altresì essere apportate entro 180 giorni dalla data di entrata in vigore del presente provvedimento.
Trascorso il suddetto termine non potranno più essere dispensate al pubblico confezioni che non rechino le modifiche indicate dal presente provvedimento.
Pertanto, entro la scadenza del termine sopra indicato tali confezioni dovranno essere ritirate dal commercio.

Il presente provvedimento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

10A04407

Variazione di tipo II all'autorizzazione, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale per uso umano «Liponorm»

Estratto provvedimento UVA.PC/II/206 del 22 marzo 2010

Specialità medicinale: LIPONORM.

Confezioni:

A.I.C. n. - 027228016 - «10 mg compresse rivestite con film» 20 compresse;

A.I.C. n. - 027228028 - «20 mg compresse rivestite con film» 10 compresse;

A.I.C. n. - 027228030 - «40 mg compresse rivestite con film» 10 compresse;

A.I.C. n. - 027228079 - «20 mg compresse rivestite con film» 28 compresse;

A.I.C. n. - 027228081 - «40 mg compresse rivestite con film» 28 compresse.

Titolare A.I.C.: Istituto Gentili S.p.a.

Numero procedura mutuo riconoscimento:

UK/H/0687/002-004/II/023;

UK/H/0687/002-004/II/027;

UK/H/0687/002-004/R/002.

Tipo di modifica: modifica stampati;

Modifica apportata: aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del Prodotto alle sezioni 2, 4.2, 4.4, 4.8, 5.1, 5.2 e 6.1 e relative modifiche del Foglio illustrativo ed etichette.

Ulteriori modifiche apportate con la procedura di rinnovo.

In conformità all'allegato che costituisce parte integrante del presente provvedimento il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le necessarie modifiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore del presente provvedimento; le modifiche relative al foglio illustrativo e alle etichette dovranno altresì essere apportate entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente provvedimento.

Trascorso il suddetto termine non potranno più essere dispensate al pubblico confezioni che non rechino le modifiche indicate dal presente provvedimento.

Pertanto, entro la scadenza del termine sopra indicato tali confezioni dovranno essere ritirate dal commercio.

Il presente provvedimento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

10A04408

Variazione di tipo II all'autorizzazione, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale per uso umano «Sinvacor».

Estratto provvedimento UVA.PC/II/207 del 22 marzo 2010

Specialità medicinale: SINVACOR.

Confezioni:

A.I.C. n. - 027209016 - «10 mg compresse rivestite con film» 20 compresse;

A.I.C. n. - 027209028 - «20 mg compresse rivestite con film» 10 compresse;

A.I.C. n. - 027209042 - «40 mg compresse rivestite con film» 10 compresse;

A.I.C. n. - 027209105 - «20 mg compresse rivestite con film» 28 compresse;

A.I.C. n. - 027209117 - «40 mg compresse rivestite con film» 28 compresse.

Titolare A.I.C.: Merck Sharp e Dohme (Italia) S.p.a.

Numero procedura mutuo riconoscimento:

UK/H/0687/002-004/II/023;

UK/H/0687/002-004/II/027;

UK/H/0687/002-004/R/002.

Tipo di modifica: modifica stampati.

Modifica apportata: aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del Prodotto alle sezioni 2, 4.2, 4.4, 4.8, 5.1, 5.2 e 6.1 e relative modifiche del foglio illustrativo ed etichette.

Ulteriori modifiche apportate con la procedura di rinnovo.

In conformità all'allegato che costituisce parte integrante del presente provvedimento il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le necessarie modifiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore del presente provvedimento; le modifiche relative al foglio illustrativo e alle etichette dovranno altresì essere apportate entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente provvedimento.

Trascorso il suddetto termine non potranno più essere dispensate al pubblico confezioni che non rechino le modifiche indicate dal presente provvedimento.

Pertanto, entro la scadenza del termine sopra indicato tali confezioni dovranno essere ritirate dal commercio.

Il presente provvedimento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

10A04409

Variazione di tipo II all'autorizzazione, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale per uso umano «Zocor».

Estratto provvedimento UVA.PC/II/208 del 22 marzo 2010

Specialità medicinale: ZOCOR.

Confezioni:

A.I.C. n. - 027216011 - «10 mg compresse rivestite con film» 20 compresse;

A.I.C. n. - 027216023 - «20 mg compresse rivestite con film» 10 compresse;

A.I.C. n. - 027216035 - «40 mg compresse rivestite con film» 10 compresse;

A.I.C. n. - 027216098 - «20 mg compresse rivestite con film» 28 compresse;

A.I.C. n. - 027216100 - «40 mg compresse rivestite con film» 28 compresse.

Titolare A.I.C.: Neopharmed S.r.l.

Numero procedura mutuo riconoscimento:

UK/H/0687/002-004/II/023;

UK/H/0687/002-004/II/027;

UK/H/0687/002-004/R/002.

Tipo di modifica: modifica stampati.

Modifica apportata: aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto alle sezioni 2, 4.2, 4.4, 4.8 5.1, 5.2 e 6.1 e relative modifiche del foglio illustrativo ed etichette.

Ulteriori modifiche apportate con la procedura di rinnovo.

In conformità all'allegato che costituisce parte integrante del presente provvedimento il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le necessarie modifiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore del presente provvedimento; le modifiche relative al foglio illustrativo e alle etichette dovranno altresì essere apportate entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente provvedimento.

Trascorso il suddetto termine non potranno più essere dispensate al pubblico confezioni che non rechino le modifiche indicate dal presente provvedimento.

Pertanto, entro la scadenza del termine sopra indicato tali confezioni dovranno essere ritirate dal commercio.

Il presente provvedimento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

10A04410

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale «Axobat»

Estratto determinazione UVA/N/V n. 765 del 22 marzo 2010

Medicinale: AXOBAT.

Titolare AIC: Laboratorio italiano biochimico farmaceutico Lisapharma s.p.a. (codice fiscale 00232040139) con sede legale e domicilio fiscale in via Licinio 11, 22036 - Erba - Como Italia

Variazione AIC: modifica stampati su richiesta amministrazione.

È autorizzata la modifica degli stampati (Punti 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 5.2 e 6.2 e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo; inserimento nell'etichetta esterna della frase: «L'assunzione del medicinale può alterare la capacità di guidare veicoli e di usare macchinari. Non miscelare con soluzioni contenenti calcio, incluse soluzioni di Hartmann, Ringer e soluzioni parenterali totali»; ed in etichetta interna (flaconcino polvere) della frase: «Non miscelare con soluzioni contenenti calcio»)

relativamente alle confezioni sottoelencate:

AIC n. 035837018 - «500 mg/2 ml polvere e solvente per soluzione iniettabile per uso intramuscolare» flacone + fiala solvente da 2 ml;

AIC n. 035837020 - «1g/10 ml polvere e solvente per soluzione iniettabile per uso endovenoso» flacone + fiala solvente da 10 ml;

AIC n. 035837032 - «1g/3,5 ml polvere e solvente per soluzione iniettabile per uso intramuscolare» 1 flacone polvere + 1 fiala solvente da 3,5 ml;

AIC n. 035837044 - «2 g polvere per soluzione per infusione» flacone.

I lotti già prodotti non possono più essere dispensati al pubblico a decorrere dal novantesimo giorno successivo a quello della pubblicazione della presente determinazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

10A04424

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale «Viapres»

Estratto determinazione UVA/N/V n. 767 del 22 marzo 2010

Medicinale: VIAPRES.

Titolare A.I.C.: Crinos S.p.a. (codice fiscale 03481280968) con sede legale e domicilio fiscale in via Pavia, 6, 20136 – Milano Italia.

Variazione A.I.C.: modifica stampati su richiesta ditta.

È autorizzata la modifica degli stampati (Punti 4.2 e 4.8 del RCP e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo), relativamente alle confezioni sottoelencate:

A.I.C. n. 027887025 - «4mg compresse rivestite con film» 14 compresse divisibili (sospesa);

A.I.C. n.. 027887049 - «6mg compresse rivestite con film» 14 compresse;

A.I.C. n. 027887052 - «6mg compresse rivestite con film» 28 compresse (sospesa);

A.I.C. n. 027887064 - «6mg compresse rivestite con film» 35 compresse (sospesa);

A.I.C. n. 027887076 - «4mg compresse rivestite con film» 28 compresse divisibili.

I lotti già prodotti non possono più essere dispensati al pubblico a decorrere dal centottantesimo giorno successivo a quello della pubblicazione della presente determinazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Per le confezioni «4mg compresse rivestite con film» 14 compresse divisibili (A.I.C. n. 027887025), «6mg compresse rivestite con film» 28 compresse (A.I.C. n. 027887052), «6mg compresse rivestite con film» 35 compresse (AIC n. 027887064), sospese per mancata commercializzazione, l'efficacia della presente determinazione decorrerà dalla data di entrata in vigore della determinazione di revoca della sospensione.

10A04406

Modificazione dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale «Ceftriaxone Almus»

Estratto determinazione UVA/N/V n. 775 del 22 marzo 2010

Medicinale CEFTRIAXONE ALMUS.

Titolare AIC: Almus s.r.l. (codice fiscale 01575150998) con sede legale e domicilio fiscale in via Cesarea, 11/10, 16121 - Genova Italia.

Variazione AIC: modifica stampati su richiesta amministrazione.

È autorizzata la modifica degli stampati (Punti 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 5.2 e 6.2 e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo; Inserimento nell'etichetta esterna della frase: «L'assunzione del medicinale può alterare la capacità di guidare veicoli e di usare macchinari. Non miscelare con soluzioni contenenti calcio, incluse soluzioni di Hartmann, Ringer e soluzioni parenterali totali»; ed in etichetta interna (flaconcino polvere) della frase: «Non miscelare con soluzioni contenenti calcio»);

relativamente alla confezione sottoelencata:

AIC n. 036065035 - «1g/3,5 ml polvere e solvente per soluzione iniettabile per uso intramuscolare» 1 flacone polvere + 1 fiala solvente da 3,5 ml.

I lotti già prodotti non possono più essere dispensati al pubblico a decorrere dal novantesimo giorno successivo a quello della pubblicazione della presente determinazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

10A04423

RETTIFICHE

Avvertenza. — L'**avviso di rettifica** dà notizia dell'avvenuta correzione di errori materiali contenuti nell'originale o nella copia del provvedimento inviato per la pubblicazione alla *Gazzetta Ufficiale*. L'**errata corrige** rimedia, invece, ad errori verificatisi nella stampa del provvedimento nella *Gazzetta Ufficiale*. I relativi comunicati sono pubblicati, ai sensi dell'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, e degli articoli 14, e 18 del decreto del Presidente della Repubblica 14 marzo 1986, n. 217.

ERRATA-CORRIGE

Avviso relativo al comunicato di errata-corrige recante: «Comunicato relativo all'avviso della Corte suprema di Cassazione recante l'annuncio di una richiesta di *referendum* popolare.». (Avviso pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 87 del 15 aprile 2010).

Il contenuto del comunicato di errata-corrige citato in epigrafe, pubblicato nell'ultima pagina della sopra indicata *Gazzetta Ufficiale*, deve intendersi annullato e sostituito con il seguente: dove è scritto: «art. 3, comma 3, lettera *1)*: "*1)* gli obiettivi in materia...», si deve leggere: «art. 3, comma 3, lettera *l)*: "*l)* gli obiettivi in materia...».

10A04722

ITALO ORMANNI, *direttore*

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(GU-2010-GU1-088) Roma, 2010 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2010 (salvo conguaglio) (*)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

CANONE DI ABBONAMENTO

Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	(di cui spese di spedizione € 257,04)	- annuale	€ **438,00**
	(di cui spese di spedizione € 128,52)	- semestrale	€ **239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	(di cui spese di spedizione € 132,57)	- annuale	€ **309,00**
	(di cui spese di spedizione € 66,28)	- semestrale	€ **167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€ **68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€ **168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€ **65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 383,93)	- annuale	€ **819,00**
	(di cui spese di spedizione € 191,46)	- semestrale	€ **431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 264,45)	- annuale	€ **682,00**
	(di cui spese di spedizione € 132,22)	- semestrale	€ **357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2010.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

(di cui spese di spedizione € 127,00)	- annuale	€ **295,00**
(di cui spese di spedizione € 73,20)	- semestrale	€ **162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 39,40)	- annuale	€ **85,00**
(di cui spese di spedizione € 20,60)	- semestrale	€ **53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo	€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%	€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI

Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.

€ 1,00